叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 鱼类烹饪手册：如何购买、处理(a Handbook Of Fish Cookery How To Buy,) 000001

2. 鱼类烹饪手册：如何购买、处理(a Handbook Of Fish Cookery How To Buy,) 000002

3. 鱼类烹饪手册：如何购买、处理(a Handbook Of Fish Cookery How To Buy,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

鱼类烹饪手册：如何购买、处理(A Handbook of Fish Cookery How to buy,)

['mɪsɪz] . ['bi:tənz] ['feɪməs] ['kʊkəri] [bʊks] .
Mrs . **Beeton's** **Famous** **Cookery** **Books** .
太太 . 比顿的 著名的 烹饪 图书 .

比顿夫人的著名烹饪书。

['mɪsɪz] . ['bi:tənz] [bʊk] [ɒv; əv] ['haʊshəʊld] ['mænɪdʒmənt] .
Mrs . **Beeton's** **Book** **of** **Household** **Management** .
太太 . 比顿的 书 的 家庭 管理 .

比顿夫人的家庭管理手册。

7s .
7s .
7s .

7秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

['mɪsɪz] . ['bi:tənz] ['fæməli] ['kʊkəri] [ænd; ənd] ['haʊski:pɪŋ] [bʊk] .
Mrs . **Beeton's** **Family** **Cookery** **and** **Housekeeping** **Book** .
太太 . 比顿的 家庭 烹饪 和 家政 书 .

比顿太太的家庭烹饪和家政手册。

5s .
5s .
5s .

5秒。

['mɪsɪz] . ['bi:tənz] ['evri] [deɪ] ['kʊkəri] [ænd; ənd] ['haʊski:pɪŋ] [bʊk] .
Mrs . **Beeton's** **Every** **Day** **Cookery** **and** **Housekeeping** **Book** .
太太 . 比顿的 每一个 天 烹饪 和 家政 书 .

比顿夫人的日常烹饪和家政手册。

3s .
3s .
3s .

3秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

['mɪsɪz] . ['bi:tənz] [ɔ:l] [ə'baʊt] ['kʊkəri] .
Mrs . **Beeton's** **All** **About** **Cookery** .
太太 . 比顿的 全部 关于 烹饪 .

比顿太太的烹饪大全。

2s .
2s .
2s .

2秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

['mɪsɪz] . ['biːtənz] ['kʊkəri] [bʊk] .
Mrs . Beeton's Cookery Book .
太太 . 比顿的 烹饪 书 .

比顿夫人的烹饪书。

1s .
1s .
1s .

1秒。

['mɪsɪz] . ['biːtənz] [ɪŋlɪʃwʊmənz] ['kʊkəri] [bʊk] .
Mrs . Beeton's Englishwoman's Cookery Book .
太太 . 比顿的 英国女人的 烹饪 书 .

比顿夫人的英国女性烹饪书。

6d .
6d .
6d .

6d.

['mɪsɪz] . ['biːtənz] ['peni] ['kʊkəri] [bʊk] .
Mrs . Beeton's Penny Cookery Book .
太太 . 比顿的 一分钱 烹饪 书 .

比顿太太的便士烹饪书。

1d .
1d .
1d .

1d.

[ə; eɪ] ['hændbʊk] [ɒv; əv] [fɪʃ] ['kʊkəri] .
A HANDBOOK OF FISH COOKERY .
一个 手册 的 鱼 烹饪 .

鱼类烹饪手册。

[baɪ][ðə; ði] [seɪm] ['ɔːθə(r)] .
BY THE SAME AUTHOR .
经过 这 相同的 作者 .

同一作者的作品。

[praɪs] 2s .
Price 2s .
价格 2s .

价格 2 秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

[ðə; ði] [prə'feʃn] [ɒv; əv] ['kʊkəri] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [frentʃ] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [vjuː] .
THE PROFESSION OF COOKERY FROM A FRENCH POINT OF VIEW .
这 职业 的 烹饪 从 一个 法语 观点 的 看法 .

从法国人的视角看烹饪这一职业。

[wɪð] [sʌm; səm][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l]['præktɪsɪz][pɪ'kjuːliə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['neɪʃ(ə)n] .
With some Economical Practices peculiar to the Nation .
和 一些 经济 实践 奇特 到 这 国家 .

以及一些该国特有的经济做法。

" [æn; ən] ['eksələnt] ['præktɪkl] ['triːtɪs] , [wel] [ɪk'sprest] ,
" An excellent practical treatise , well expressed ,
" 一个 出色的 实际的 论文 , 出色地 表达 ,

这是一部优秀的实用论著，表达清晰流畅。

[fʊl] [ɒv; əv] [saʊnd] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] ['luːsɪdli] [kən'veɪd] [baɪ][ə; eɪ]['raɪtə(r)] [huː] ['riːəli] [nəʊz] [hɜː(r); hə(r)]
full of sound information lucidly conveyed by a writer who really knows her
满的 的 声音 信息 清晰地 传递 经过 一个 作家 WHO 真的 知道 她
['sʌbdʒɪkt] [wel] ,
subject well ,
主题 出色地 ,

内容翔实可靠，作者对主题非常了解，并以清晰易懂的方式进行了阐述。

[ænd; ənd] [kəm'bain] [faɪn] [teɪst] [wɪð] [ə; eɪ]['riːəl] [rɪ'gɑːd] [fɔː(r); fə(r)] [ɪ'kɒnəmi] .
and combines fine taste with a real regard for economy .
和 组合 美好的 品尝 和 一个 真实的 看待 为了 经济 .

兼具高雅品味和经济实惠。

" — [ðə; ði]
" — The
" 一 这

“-这

[taɪmz] .
Times .
《时代周刊》 .

时代。

[ə; eɪ] ['hændbʊk]
A HANDBOOK
一个 手册

手册

[ɒv; əv]
OF
的

的

[fɪʃ] ['kʊkəri]
FISH COOKERY
鱼 烹饪

鱼类烹饪

[haʊ] [tuː; tə] [baɪ] , [dres] , [kʊk] , [ænd; ənd] [iːt] [fɪʃ]
HOW TO BUY , DRESS , COOK , AND EAT FISH
如何 到 买 , 裙子 , 厨师 , 和 吃 鱼

如何购买、处理、烹饪和食用鱼

[baɪ]
BY
经过

经过

['luːsi] [eɪtʃ] . [jeɪts]
LUCY H . YATES
露西 H . 耶茨

露西·H·耶茨

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] " [ðə; ði] [prə'feʃn] [ɒv; əv] ['kʊkəri] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [frentʃ] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [vjuː] .
Author of " The Profession of Cookery from a French Point of View .
作者 的 " 这 职业 的 烹饪 从 一个 法语 观点 的 看法 .

《从法国视角看烹饪职业》的作者。

" ['lʌndən]
" **LONDON**
" 伦敦

“伦敦

[wɔːd] , [lɒk] & [ˌsiː ˈəʊ] . , ['lɪmɪtɪd]
WARD , LOCK & CO . , LIMITED
病房 , 锁 & 一氧化碳 . , 有限的

沃德、洛克有限公司

['wɒrɪk] [haʊs] , ['sɔːlzbəri] [skweə(r)] , [iː] . [siː] .
WARWICK HOUSE , SALISBURY SQUARE , E . C .
沃里克 房子 , 索尔兹伯里 正方形 , E . C .

沃里克大厦，索尔兹伯里广场，EC

[njuː] [jɔːk] [ænd; ənd] MELBOURNE1897
NEW YORK AND MELBOURNE1897
新的 约克 和 MELBOURNE1897

纽约和墨尔本 1897

['kɒntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

[ˌɪntrə'dʌkʃn] [wʌn]
INTRODUCTION 1
介绍 1

引言 1

[pɑːt] [ai] .
PART I .
部分 我 .

第一部分。

[tʃuːzɪŋ] [ænd; ənd] ['baɪɪŋ] [fɪʃ] ['sɛvən]
CHOOSING AND BUYING FISH 7
选择 和 购买 鱼 7

挑选和购买鱼 7

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .
PART II .
部分 二 .

第二部分。

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [fɪʃ] -
THE COOKING OF FISH 17
这 烹饪 的 鱼 -

鱼的烹饪 17

[pɑːt] [θriː] .
PART III .
部分 三、 .

第三部分

['testɪd] ['resəpɪz] -
TESTED RECIPES 23
测试 食谱 -

经过测试的食谱 23

[pɑːt] [ˌaɪ 'viː] .
PART IV .
部分 第四 .

第四部分

[fɪʃ] ['sɔːsɪz] - « [wʌn]
FISH SAUCES 81 « 1
鱼 酱汁 - « 1

鱼露 81« 1

» [ˌɪntrə'dʌkʃn] .
» INTRODUCTION .
» 介绍 .

"介绍。

[ɪn] [spaɪt] [ɒv; əv][ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [treɪd] ['grʌmblɪŋ] ,
In spite of a considerable amount of trade grumbling ,
在 尽管如此 的 一个 大量 数量 的 贸易 抱怨 ,

尽管贸易方面存在相当多的抱怨，

[ðə; ði] [best] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['mɑːkɪt] [ɪz] [stɪl] [held] [baɪ] ['ɪŋglɪʃ] [fɪʃ] ,
the best part of the market is still held by English fish ,
这 最好的 部分 的 这 市场 是 仍然 握住 经过 英语 鱼 ,

英国鱼类仍然占据着市场上最好的份额。

[æz; əz][ə; eɪ] [glɑːns] [æt; ət] ['eni] [taɪm] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [nems] [ɒn][ðə; ði] [kreɪts] [wɪl] [ʃəʊ] .
as a glance at any time over the names on the crates will show .
作为 一个 瞥一眼 在 任何 时间 超过 这 姓名 在 这 板条箱 将要 展示 .

只需随时瞥一眼箱子上的名字就能看出。

[ðə; ði] ['fɒrən] [ˌɪmpɔː'teɪʃn] , [ðəʊ] [lɑːdʒ] , [ɑː(r); ə(r)][nɒt] ['nɪəli] [səʊ] [ɪk'stensɪv] [æz; əz] [maɪt]
The foreign importations , though large , are not nearly so extensive as might
这 外国的 进口 , 尽管 大的 , 是 不是 几乎 所以 广泛的 作为 可能
[biː; bi][sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] .
be supposed .
是 据称 .

外国进口虽然数量庞大，但远没有人们想象的那么广泛。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] [ðə; ði] [nɔːθ] ['brɪtɪʃ] [pɔːts] ['fɜːnɪʃ] [ðə; ði]['lɑːdʒɪst] [sə'plaɪ] ;
As a rule the north British ports furnish the largest supply ;
作为 一个 规则 这 北 英国 端口 提供 这 最大 供应 ;

一般来说，英国北部港口提供的货物最多；

[ðə; ði] ['sʌðən] [pɔːts] ['sʌfə(r)][ðə; ði][məʊst][frɒm; frəm] ['fɒrən] [ˌkɒmpə'tɪʃ(ə)n] .
the southern ports suffer the most from foreign competition .
这 南部 端口 遭受 这 最多 从 外国的 竞赛 .

南部港口受外国竞争的影响最大。

[ˌkɒntɪ'nent(ə)l] ['freɪtɪdʒ] ['ɔːlsəʊ][ɪz] [laɪt] ,
Continental freightage also is light ,
大陆 货运 还 是 光 ,

大陆货运量也较小。

[ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði] ['fɒrənə(r)] ['reəli] [kiːps] ['veri] ['kləʊsli] [tuː; tə][ðə; ði] [lɔːz] [ɒv; əv] " [fens]
and as the foreigner rarely keeps very closely to the laws of " fence
和 作为 这 外国人 很少 保持 非常 密切 到 这 法律 的 " 栅栏
[mʌnθs] ,
months ,
几个月 ,

而且由于外国人很少严格遵守"围栏月"的法律，

" [hiː; hi] [gets] [fɪʃ] ['ɪntuː][ðə; ði] ['mɑːkɪt] [wen] [nəʊ] [həʊm] - [kɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [kaɪnd][ɪz][tuː; tə]

"	he	gets	fish	into	the	market	when	no	home	-	caught	of	the	same	kind	is	to
"	他	获得	鱼	进入	这	市场	什么时候	不	家	-	捕捉	的	这	相同的	种类	是	到

[biː; bi][hæd; həd] .

be	had	.
是	有	.

“当市场上买不到自家捕捞的同种鱼时，他就把从别的地方捕捞的鱼运到市场上去。”

[ɪf] [ɔːl] ['piːp(ə)l] , [bəuθ] [rɪtʃ] [ænd; ənd][pɔː(r); pʊə(r)] , [kʊd; kəd][biː; bi] [pə'sweɪdɪd] [tuː; tə] [iːt] [fɪʃ] [mɔː(r)]

If	all	people	,	both	rich	and	poor	,	could	be	persuaded	to	eat	fish	more
如果	全部	人们	,	两个都	富有的	和	贫穷的	,	可以	是	被说服	到	吃	鱼	更多的

['friːli] ,

freely	,
自由	,

如果能够说服所有人，无论贫富，都更自由地食用鱼类，

[ðeɪ] [wʊd] [biː; bi] ['benɪfɪtɪd] [bəuθ][ɪn] [helθ] [ænd; ənd] ['pɒkɪt] .

they	would	be	benefited	both	in	health	and	pocket	.
他们	会	是	受益	两个都	在	健康	和	口袋	.

他们的健康和经济状况都会受益。

[ɪf] [ðə; ði][dɪ'mɑːnd][wɜː(r); wə(r)]['greɪtə(r)][ðə; ði] [sə'plaɪ] « [ˌtuː'tuː]

If	the	demand	were	greater	the	supply	«	2
如果	这	要求	是	更大的	这	供应	«	2

如果需求大于供给« 2

» [wʊd] [biː; bi][mɔː(r)]['lɪbərəl] , [mɔː(r)]['veərid] , [ænd; ənd]['ɔːlsəʊ] [mʌtʃ] [tʃiːpə] .

»	would	be	more	liberal	,	more	varied	,	and	also	much	cheaper	.
»	会	是	更多的	自由主义	,	更多的	多种多样	,	和	还	很多	更便宜	.

会更加自由、更加多样化，而且也便宜得多。

[æt; ət]['prez(ə)nt] , [ɔːl'ðəʊ] [ðeə(r)][ɪz] [mʌtʃ] [kəm'pleɪnɪŋ] [ə'baʊt] [kætʃɪz] ['fɔːlɪŋ] [ɒf] ,

At	present	,	although	there	is	much	complaining	about	catches	falling	off	,
在	展示	,	虽然	那里	是	很多	抱怨	关于	捕获物	坠落	离开	,

目前，虽然有很多关于鱼钩脱落的抱怨，

['meni] [graʊndz] ['jiːldɪŋ] [bʌt; bət][ə; eɪ][pɔː(r); pʊə(r)] ['hɑːvɪst] ,

many	grounds	yielding	but	a	poor	harvest	,
许多	理由	屈服	但	一个	贫穷的	收成	,

许多土地肥沃，但收成却很差。

[jet] [tʌnz] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['ænjuəli] [sent] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['mɑːrkɪts] [fɔː(r); fə(r)][mə'njʊə(r)] .

yet	tons	of	fish	are	annually	sent	away	from	the	markets	for	manure	.
然而	吨	的	鱼	是	每年	发送	离开	从	这	市场	为了	肥料	.

然而，每年都有大量的鱼被当作肥料运走，而不是销往市场。

[ðə; ði] [treɪd] [ɪz][bəuθ] ['rɪski] [ænd; ənd]['veərɪəb(ə)l] ,

The	trade	is	both	risky	and	variable	,
这	贸易	是	两个都	风险	和	多变的	,

这种交易既有风险又不稳定。

['kɒnsɪkwəntli] [praisiz][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [kept] [ʌp] [ðæt] [ðə; ði]['diːlə(r)] [meɪ] ['riːəlaɪz][sʌm; səm]['prɒfɪt]

consequently	prices	have	to	be	kept	up	that	the	dealer	may	realise	some	profit
最后	价格	有	到	是	保留	向上	那	这	经销商	可能	意识到	一些	利润

,

,

,

因此，价格必须维持在较高水平，经销商才能获得一定的利润。

[ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [steɪt] [ɒv; əv] [θɪŋz] [ðə; ði]['mɒd(ə)n] ['haʊswaɪf] [ɪz] ['lɑːdʒli] [ə'kaʊntəbl] .

and	for	this	state	of	things	the	modern	housewife	is	largely	accountable	.
和	为了	这	状态	的	事物	这	现代的	家庭主妇	是	很大程度上	问责制	.

而造成这种现状，现代家庭主妇要负很大责任。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] ['həʊlli] [ə; eɪ]['kwestʃən][ɒv; əv][praɪs] ,

It	is	not	wholly	a	question	of	price	,
它	是	不是	完全	一个	问题	的	价格	,

这并非完全是价格问题，

[ɔːl'ðəʊ] [ðeə(r)][ɪz] [stɪl] [mʌtʃ] [tuː; tə][dɪ'zaɪə(r)][ɒn] [ðɪs] [pɔɪnt] .

although	there	is	still	much	to	desire	on	this	point	.
虽然	那里	是	仍然	很多	到	欲望	在	这	观点	.

虽然在这方面仍有很多不足之处。

['ɪgnərəns] , [ɪ'speʃəli] [wɪð] [ðə; ði] ['wɜːkɪŋ] - [mænz] [waɪf] ,

Ignorance	,	especially	with	the	working	-	man's	wife	,
无知	,	尤其	和	这	在职的	-	男人的	妻子	,

无知，尤其是对工人的妻子而言，

[wɪl] ['dʒen(ə)rəli][biː; bi] [faʊnd] [tuː; tə][biː; bi][ðə; ði] [kɔːz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ə'vɜːʃ(ə)n] [wɪtʃ] ['meni]

will	generally	be	found	to	be	the	cause	of	the	aversion	which	many
将要	一般来说	是	成立	到	是	这	原因	的	这	厌恶	哪个	许多

['haʊswaɪvz] [hæv; həv][tuː; tə][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [fɪʃ] ;

housewives	have	to	the	cooking	of	fish	;
家庭主妇	有	到	这	烹饪	的	鱼	;

通常可以发现，这是许多家庭主妇厌恶烹饪鱼类的原因；

['iːv(ə)n][ɪn]['mɪd(ə)l][ænd; ənd]['ʌpə(r)] [klɑːs] ['haʊshoʊldz] [mʌtʃ] ['ɪgnərəns] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði][kaɪndz]

even	in	middle	and	upper	class	households	much	ignorance	as	to	the	kinds
甚至	在	中间	和	上	班级	家庭	很多	无知	作为	到	这	种类

[ɒv; əv] [fɪʃ] [ænd; ənd][ðə; ði][best] [miːnz] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [juːz][ɒv; əv][ðem; ðəm] [prɪ'veɪlz] .

of	fish	and	the	best	means	of	making	use	of	them	prevails	.
的	鱼	和	这	最好的	方法	的	制作	使用	的	他们	占上风	.

即使在中产阶级和上层阶级家庭中，人们也普遍缺乏对鱼类种类及其最佳食用方法的了解。

[ðə; ði] ['pʊrər] ['klɑːsɪz] [stɪl] [rɪ'gɑːd] [fɪʃ] [æz; əz] " ['nʌθɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [miːl] [ɒv; əv] ,

The	poorer	classes	still	regard	fish	as	"	nothing	to	make	a	meal	of	,
这	贫穷	课程	仍然	看待	鱼	作为	"	没有什么	到	制作	一个	一顿饭	的	,

贫困阶层仍然认为鱼"不值得做一顿饭"，

" [ænd; ənd] , [sæd][tuː; tə] [seɪ] ,

"	and	,	sad	to	say	,
"	和	,	伤心	到	说	,

遗憾的是，

[ə; eɪ] [greɪt] ['meni] [ɒv; əv][ðə; ði][pɔː(r); pʊə(r)][ɒv; əv]['aʊə(r)] ['sɪtɪz] [wɪl] [nɒt] [iːt] [fɪʃ] ,

a	great	many	of	the	poor	of	our	cities	will	not	eat	fish	,
一个	伟大的	许多	的	这	贫穷的	的	我们的	城市	将要	不是	吃	鱼	,

我们城市里很多穷人都不吃鱼。

[haʊ'evə(r)] ['tʃiːpli] [ðeɪ] [meɪ] [get][ˌaɪ 'tiː] .

however	cheaply	they	may	get	it	.
然而	便宜	他们	可能	得到	它	.

然而，无论他们以多么低廉的价格买到它。

[ðeɪ] [hæv; həv] ['meni] [əd'væntɪdʒ] [ɒv; əv] ['getɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪtʃ] [ðəʊz] [huː] « [θriː]

They	have	many	advantages	of	getting	it	which	those	who	«	3
他们	有	许多	优势	的	获得	它	哪个	那些	WHO	«	3

他们获得它有很多优势，那些« 3

» [lɪv; laɪv][ɪn][suː'pɪəriə(r)] ['neibəhudz] [hæv; həv][nɒt] .

»	live	in	superior	neighbourhoods	have	not	.
»	居住	在	优越的	社区	有	不是	.

住在高档社区的人并没有。

['ɒf(ə)n] [bɪ'fɔ:(r)] [ðə; ði] ['sentrəl] ['mɑ:kɪt] [kləuziz] ,

Often	**before**	**the**	**Central**	**Market**	**closes**	**,**
经常	前	这	中央	市场	关闭	,

通常在中央市场关闭之前，

[fɜ:st] - [reɪt] [ˌsi: əʊ 'di:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi][hæd; həd][fɔ:(r); fə(r)] ['tʌpəns] [ðə; ði] [paʊnd] — [ə; eɪ]['sev(ə)n] -

first	**-**	**rate**	**cod**	**is**	**to**	**be**	**had**	**for**	**twopence**	**the**	**pound**	**—**	**a**	**seven**	**-**
第一的	-	速度	鳕鱼	是	到	是	有	为了	两便士	这	磅	—	一个	七	-

[paʊnd] [ˌsi: əʊ 'di:][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] ['ʃɪlɪŋ] .

pound	**cod**	**for**	**a**	**shilling**	**.**
磅	鳕鱼	为了	一个	先令	.

一磅鳕鱼只要两便士——七磅重的鳕鱼只要一先令。

['plentɪf(ə)l][ænd; ənd] ['həʊlsəm] [æz; əz][ˌsi: əʊ 'di:][ɪz] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz]['seldəm] [mʌtʃ] [θɔ:t] [ɒv; əv][baɪ]

Plentiful	**and**	**wholesome**	**as**	**cod**	**is**	**,**	**it**	**is**	**seldom**	**much**	**thought**	**of**	**by**
丰富	和	健康	作为	鳕鱼	是	,	它	是	很少	很多	想法	的	经过

[pɔ:(r); pʊə(r)]['pi:p(ə)l] .

poor	**people**	**.**
贫穷的	人们	.

鳕鱼虽然数量众多且营养丰富，但穷人却很少会想到它。

['sɔ:ltɪd] , [sʌn] - [draɪd][ˌsi: əʊ 'di:] , [ɪz] [θɔ:t] [bɪ'ni:θ] ['nəʊtɪs] , [ɔ:l'ðəʊ] [lɑ:dʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɑ:(r); ə(r)]

Salted	**,**	**sun**	**-**	**dried**	**cod**	**,**	**is**	**thought**	**beneath**	**notice**	**,**	**although**	**large**	**quantities**	**are**
咸的	,	太阳	-	干燥	鳕鱼	,	是	想法	下面	注意	,	虽然	大的	数量	是

[kən'sju:md] [ɒn][ðə; ði] ['kɒntɪnənt] , [ænd; ənd]

consumed	**on**	**the**	**continent**	**,**	**and**
消耗	在	这	大陆	,	和

盐渍晒干鳕鱼虽然在欧洲大陆消费量巨大，却被认为不值一提。

[sʌm; səm] ['veri] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] [meɪd] [ˌðeə'frɒm] .

some	**very**	**dainty**	**dishes**	**made**	**therefrom**	**.**
一些	非常	纤巧	菜肴	制成	由此	.

用它制作了一些非常精致的菜肴。

[pleɪs] , [tu:] , ['dʒen(ə)rəli][tu:; tə][bi:; bi][hæd; həd][æt; ət] ['fɔ:pens] [ðə; ði] [paʊnd] , [ɪz][bʌt; bət] ['laɪtli]

Plaice	**,**	**too**	**,**	**generally**	**to**	**be**	**had**	**at**	**fourpence**	**the**	**pound**	**,**	**is**	**but**	**lightly**
鲽鱼	,	也	,	一般来说	到	是	有	在	四便士	这	磅	,	是	但	轻轻

[ɪs'ti:md] .

esteemed	**.**
尊敬的	.

鲽鱼也一样，通常每磅售价四便士，因此并不受人重视。

['hʌmb(ə)l] ['lʌndənərz] [keə(r)][məʊst][fɔ:(r); fə(r)] [sməʊkt] [fɪʃ] , " ['sʌmθɪŋ] [ðæt] [hæz; həz][ə; eɪ][grɪp]

Humble	**Londoners**	**care**	**most**	**for**	**smoked**	**fish**	**,**	**"**	**something**	**that**	**has**	**a**	**grip**
谦逊的	伦敦人	关心	最多	为了	熏制	鱼	,	"	某物	那	有	一个	紧握

[wɪð] [ˌaɪ 'ti:] , " [ðeɪ] [seɪ] .

with	**it**	**,**	**"**	**they**	**say**	**.**
和	它	,	"	他们	说	.

朴实的伦敦人最喜欢熏鱼，"他们喜欢那种有嚼劲的熏鱼，"他们说。

[tu:; tə] [mi:t] [ðɪs] [dɪ'mɑ:nd] ['meni] [əˌdʌltə'reɪʃn] [ɑ:(r); ə(r)] ['præktɪst] [baɪ][ðə; ði] ['kɒkni] ['kjʊərə(r)] .

To	**meet**	**this**	**demand**	**many**	**adulterations**	**are**	**practised**	**by**	**the**	**cockney**	**curer**	**.**
到	见面	这	要求	许多	掺假	是	已实践	经过	这	伦敦东区口音	固化剂	.

为了满足这种需求，伦敦东区药剂师经常使用各种掺假手段。

" ['hædək] " [ɑ:(r); ə(r)]['ɒf(ə)n][bʌt; bət] [ɪn'dɪfrənt] ['kɒdlɪŋ] .

"	**Haddocks**	**"**	**are**	**often**	**but**	**indifferent**	**codling**	**.**
"	黑线鳕	"	是	经常	但	冷漠	鳕鱼	.

"黑线鳕"通常只是品质一般的鳕鱼幼鱼。

[ðə; ði] " ['fɪnən] ['hædi] " [wɒz; wəz] [kɔ:t] [ɪn][ðə; ði] [skelt] , [ænd; ənd][stɑ:'vɑ:ŋə; -'væ-; stə-] ['herɪŋz]

The	"	Finnan	Haddie	"	was	caught	in	the	Scheldt	,	and	Stavanger	herrings
这	"	芬南	哈迪	"	曾是	捕捉	在	这	斯海尔德河	,	和	斯塔万格	鲱鱼

[ɑ:(r); ə(r)] [pɑ:st] [ɒf] [æz; əz] ['jɑ:məθ] ['blәʊtə(r)] .

are	passed	off	as	Yarmouth	bloaters	.
是	通过了	离开	作为	雅茅斯	胀气者	.

“芬南哈迪”号是在斯海尔德河捕获的，而斯塔万格鲱鱼则被当作雅茅斯鲱鱼出售。

[ˌʌn'həʊlsəm] ['kɒmən] ['klɔɪstər] , ['wɪŋklz] , [ænd; ənd] [welks] , [ɑ:(r); ə(r)] [prɪ'fɜ:d] [tu:; tə] [gʊd]

Unwholesome	common	lobsters	,	winkles	,	and	whelks	,	are	preferred	to	good
不健康的	常见的	龙虾	,	海螺	,	和	海螺	,	是	首选	到	好的

[səb'stænʃ(ə)l] [fɪʃ] , [ænd; ənd] ,

substantial	fish	,	and	,
重大的	鱼	,	和	,

不健康的普通龙虾、玉螺和海螺，竟然比优质的大鱼更受欢迎，而且

[æz; əz] [bɪ'fɔ:(r)] ['steɪtɪd] , ['ɪgnərəns] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] ['meθədz] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [məʊst]

as	before	stated	,	ignorance	of	the	proper	methods	of	cooking	is	most
作为	前	声明	,	无知	的	这	恰当的	方法	的	烹饪	是	最多

['fri:kwəntli] [ðə; ði] ['ri:z(ə)n] [ɒv; əv] [ðɪs] .

frequently	the	reason	of	this	.
频繁地	这	原因	的	这	.

如前所述，缺乏正确的烹饪方法是造成这种情况的最常见原因。

[weə(r)] [leɪt] ['dinəz] , [wɪð] ['pi:p(ə)l] [ɒv; əv] [smɔ:l] ['ɪnkʌmz] , [ɑ:(r); ə(r)] ['kʌmɪŋ] [mɔ:(r)] ['ɪntu:] « [fɔ:r]

Where	late	dinners	,	with	people	of	small	incomes	,	are	coming	more	into	«	4
在哪里	晚的	晚餐	,	和	人们	的	小的	收入	,	是	未来	更多的	进入	«	4

晚饭时间越来越晚，低收入人群也越来越常吃晚餐。

» ['feɪvə(r)] , [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [faʊnd] [æn; ən] [ɪ'kɒnəmi] , [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['ɔ:lsəʊ] [kən'sɪdəd] [ðə; ði] " [kə'rekt]

»	favour	,	it	is	found	an	economy	,	as	it	is	also	considered	the	"	correct
»	偏爱	,	它	是	成立	一个	经济	,	作为	它	是	还	经过考虑的	这	"	正确的

[θɪŋ] ,

thing	,
事物	,

“偏袒，它是一种经济行为，因为它也被认为是‘正确的事情’，

" [tu:; tə] [hæv; həv] [ə; eɪ] [kɔ:s] [ɒv; əv] [fɪʃ] .

"	to	have	a	course	of	fish	.
"	到	有	一个	课程	的	鱼	.

享用一顿鱼餐。

[ɪn'di:d] , [æz; əz] [æn; ən] [ˌi:kə'nɒmɪk(ə)l] ['ɑ:tɪk(ə)l] [ɒv; əv] ['daɪət] , [fɪʃ] [hæz; həz] [fju:] ['raɪvlz] .

Indeed	,	as	an	economical	article	of	diet	,	fish	has	few	rivals	.
的确	,	作为	一个	经济	文章	的	饮食	,	鱼	有	很少	竞争对手	.

的确，作为一种经济实惠的食物，鱼类鲜有竞争对手。

['meni] ['pi:p(ə)l] [hu:] ['ri:əli] [wʊd] [ɪn'dʒɔɪ] ['i:tɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ɑ:(r); ə(r)] [di'bɑ:] [frɒm; frəm] ['du:ɪŋ] [səʊ] [baɪ]

Many	people	who	really	would	enjoy	eating	it	are	debarred	from	doing	so	by
许多	人们	WHO	真的	会	享受	吃	它	是	被禁止	从	正在做	所以	经过

[ɪts] ['bi:ɪŋ] [ɪn'veəriəbli] ['bædli] [kʊkt] ,

its	being	invariably	badly	cooked	,
它是	存在	总是	糟糕	煮熟	,

许多真心想吃这道菜的人，却因为这道菜总是烹饪得不好而无法享用。

[ɔ:(r)] [prɪ'zentɪd] ['ɔ:lweɪz] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [mə'nɒtənəs] [dres] .

or	presented	always	in	the	same	monotonous	dress	.
或者	呈现	总是	在	这	相同的	单调	裙子	.

或者总是穿着同样的单调服装。

['fɒsfərəs] ['biːɪŋ] [ɪ'senʃ(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [breɪn] [fuːd] ,
Phosphorus being essential for brain food ,
磷 存在 基本的 为了 脑 食物 ,

磷是大脑必需的营养元素，

[ænd; ənd] [æz; əz] [ə'næləsɪs] [hæz; həz] [pruːvd] [fɪʃ] [tuː; tə] [kən'teɪn] [ə; eɪ] ['greɪtə(r)] [ə'maʊnt] [ðæn; ðən]
and as analysis has proved fish to contain a greater amount than
和 作为 分析 有 已证实 鱼 到 包含 一个 更大的 数量 比
['ɔːlməʊst] ['eni] ['ʌðə(r)] ['ɑːtɪk(ə)l] [ɒv; əv] ['daɪət] ,
almost any other article of diet ,
几乎 任何 其他 文章 的 饮食 ,

分析表明，鱼类所含的热量比几乎任何其他食物都高。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ðɪ] [mɔː(r)] ['væljuəb(ə)l] [stɪl] [ɒn] [ðɪs] [ə'kaʊnt] .
it is the more valuable still on this account .
它 是 这 更多的 有价值的 仍然 在 这 帐户 .

正因如此，它才更有价值。

[ðə; ðɪ] [fɪʃ] [wɪtʃ] [ə'fɔːd] [ðə; ðɪ] [məʊst] ['nʌrɪʃmənt] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ðɪ] [kaɪndz] [wɪtʃ] [məʊst] [rɪ'zemb(ə)l]
The fish which afford the most nourishment are the kinds which most resemble
这 鱼 哪个 买得起 这 最多 营养 是 这 种类 哪个 最多 类似
[miːt] ,
meat ,
肉 ,

营养价值最高的鱼类是那些最像肉的鱼类。

[æz; əz] ['sæmən] , ['mækrəl] , & [siː] . ; ['tɜːbət] [ænd; ənd] ['hælɪbət] , [ðəʊ] ['strɪktli] [bɪ'lɒŋɪŋ] [tuː; tə]
as salmon , mackerel , & c . ; turbot and halibut , though strictly belonging to
作为 三文鱼 , 鲭鱼 , & c . ; 大菱鲆 和 大比目鱼 , 尽管 严格 属于 到
[ðə; ðɪ] " ['laɪtə(r)] " ['ɔːdə(r)] ,
the " lighter " order ,
这 " 打火机 " 命令 ,

例如鲑鱼、鲭鱼等；大菱鲆和大比目鱼，虽然严格来说属于“较轻”的目，

[ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['nʌrɪʃɪŋ] [ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [miːt] [wɪtʃ] [ðeɪ] [beə(r)] [ɪn]
are very nourishing on account of the amount of meat which they bear in
是 非常 滋养 在 帐户 的 这 数量 的 肉 哪个 他们 熊 在
[prə'pɔːʃ(ə)n] [tuː; tə] [bəʊn] .
proportion to bone .
部分 到 骨 .

由于其肉量与骨量比例较高，因此营养价值很高。

[ðə; ðɪ] ['waɪ,tər] [kaɪndz] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ðɪ] [məʊst] ['iːzəli] [daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl] , [æz; əz] [səʊls] [ɔː(r)]
The whiter kinds of fish are the most easily digestible , as soles or
这 更白 种类 的 鱼 是 这 最多 容易地 可消化 , 作为 鞋底 或者
[ˌsiː əʊ 'diː] ,
cod ,
鳕鱼 ,

鱼肉颜色较白的鱼类最容易消化，例如鳎鱼或鳕鱼。

['waɪtɪŋ] , & [siː] . , [ænd; ənd] [sʌm; səm] [kaɪndz] [ɒv; əv] ['rɪvə(r)] [fɪʃ] , ['nəʊtəbli] [pɜːtʃ] .
whiting , & c . , and some kinds of river fish , notably perch .
白鳕 , & c . , 和 一些 种类 的 河 鱼 , 尤其 栖息 .

鳕鱼等，以及一些河鱼，特别是鲈鱼。

[wɪð] [ðə; ðɪ] [ɪk'sepʃ(ə)n] [ɒv; əv] [traʊt] — [ænd; ənd] [pə'hæps] [paɪk] — [freʃ] - ['wɔːtə(r)] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [les]
With the exception of trout — and perhaps pike — fresh - water fish are less
和 这 例外 的 鳟鱼 — 和 也许 梭鱼 — 新鲜的 - 水 鱼 是 较少的
[ɪs'tiːmd] [ðæn; ðən] [ðeɪ] [dɪ'zɜːv] [tuː; tə] [biː; bi] . « [faɪv]
esteemed than they deserve to be . « 5
尊敬的 比 他们 应得 到 是 . « 5

除了鳟鱼——或许还有梭鱼——之外，淡水鱼受到的重视程度远低于它们应得的。

» ['sæmən] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [kɔ:ld] [ə; eɪ]['rɪvə(r)] [fɪʃ] , [ðəʊ] ['dʒenjuɪnli] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɒt][səʊ] ,

»	Salmon	is	sometimes	called	a	river	fish	,	though	genuinely	it	is	not	so	,
»	三文鱼	是	有时	称为	一个	河	鱼	,	尽管	真的	它	是	不是	所以	,

“鲑鱼有时被称为河鱼，但实际上并非如此。”

[æz; əz] , [ɔ:l'ðəʊ] [bɔ:n] [ɪn][ðə; ði]['rɪvə(r)] , [ðə; ði] [si:] [ɪz][ɪts] [həʊm] [ænd; ənd]['nætʃ(ə)rəl] [sfɪə(r)] .

as	,	although	born	in	the	river	,	the	sea	is	its	home	and	natural	sphere	.
作为	,	虽然	出生	在	这	河	,	这	海	是	它是	家	和	自然的	领域	.

虽然生于河中，但大海才是它的家园和天然栖息地。

[ɪn] [pə'rɪziən] ['restrɒnts] ['meni] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [prɪ'peəd] [frɒm; frəm] [fɪʃ] [kɔ:t] [ɪn][ðə; ði]

In	Parisian	restaurants	many	dainty	dishes	are	prepared	from	fish	caught	in	the
在	巴黎人	餐厅	许多	纤巧	菜肴	是	准备	从	鱼	捕捉	在	这

[seɪn] ;

Seine	;
罾	;

巴黎的餐馆里，许多精致的菜肴都是用塞纳河捕捞的鱼烹制而成的；

[ænd; ənd][ɪn] ['kʌntri] ['pleɪsɪz] [weə(r)] [si:] - ['wɔ:tə(r)] [fɪʃ] [ɪz]['ɒf(ə)n] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə][əb'teɪn] ,

and	in	country	places	where	sea	-	water	fish	is	often	difficult	to	obtain	,
和	在	国家	地方	在哪里	海	-	水	鱼	是	经常	难的	到	获得	,

在一些难以获取海水鱼的乡村地区，

[ðə; ði] [pɒndz] [ænd; ənd] ['rɪvəz] [wɪl] ['ɒf(ə)n] ['fɜ:nɪʃ] ['eksələnt] ['sʌbstəˌtjʊt] .

the	ponds	and	rivers	will	often	furnish	excellent	substitutes	.
这	池塘	和	河流	将要	经常	提供	出色的	替代品	.

池塘和河流通常可以提供很好的替代品。

[ɔ:l] [freʃ] - ['wɔ:tə(r)] [fɪʃ] — [wɪð] [ðə; ði] [ɪk'sepʃ(ə)n] [ɒv; əv] [traʊt] — [ɪz][æt; ət][ɪts] [best] [ɪn]['wɪntə(r)] -

All	fresh	-	water	fish	—	with	the	exception	of	trout	—	is	at	its	best	in	winter	-
全部	新鲜的	-	水	鱼	—	和	这	例外	的	鳟鱼	—	是	在	它是	最好的	在	冬天	-

[taɪm] .

time	.
时间	.

除了鳟鱼以外，所有淡水鱼在冬季都是最佳食用季节。

[ʃel] - [fɪʃ] , ['pɜ:fɪktli] ['hɑ:mləs] [ɪn] [ðəm'selvz] [æz; əz] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] ,

Shell	-	fish	,	perfectly	harmless	in	themselves	as	they	may	be	,
壳	-	鱼	,	完美	无害	在	他们自己	作为	他们	可能	是	,

贝类，尽管它们本身可能完全无害，

[ɪg'zemplɪfaɪ][ðə; ði] ['seɪɪŋ] [ðæt] " [wɒt] [ɪz][wʌn] [mænz] [mi:t] [ɪz] [ə'nʌðə(r)] [mænz] ['pɔɪz(ə)n] ;

exemplify	the	saying	that	"	what	is	one	man's	meat	is	another	man's	poison	;
举例说明	这	说	那	"	什么	是	一	男人的	肉	是	其他	男人的	毒	;

正应了那句谚语：“甲之蜜糖，乙之砒霜；

" [ə'kɔ:dɪŋli] , [weə(r)] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [faʊnd] [tu:; tə] [ˌdɪsə'gri:] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['strɪktli] [ə'vɔɪdɪd] .

"	accordingly	,	where	they	are	found	to	disagree	they	should	be	strictly	avoided	.
"	因此	,	在哪里	他们	是	成立	到	不同意	他们	应该	是	严格	避免	.

因此，如果发现他们意见不一致，就应该严格避免合作。

['ɔɪstə(r)z] , [ðə; ði][məʊst] ['haɪli] [ɪs'ti:md] [ɒv; əv] [ʃel] - [fɪʃ] ,

Oysters	,	the	most	highly	esteemed	of	shell	-	fish	,
牡蛎	,	这	最多	高度	尊敬的	的	壳	-	鱼	,

牡蛎，贝类中最受推崇的物种，

[ɑ:(r); ə(r)] ['fri:kwəntli] ['ɔ:dəd] [baɪ][ðə; ði] [fɪ'zɪʃ(ə)n] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][dɪ'zaɪərəb(ə)l][tu:; tə][ju'naɪt] [greɪt]

are	frequently	ordered	by	the	physician	when	it	is	desirable	to	unite	great
是	频繁地	订购	经过	这	医生	什么时候	它	是	理想	到	团结	伟大的

['nʌrɪʃmənt] [wɪð] ['i:zi] [daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] ,

nourishment	with	easy	digestion	,
营养	和	简单的	消化	,

当需要兼顾营养丰富和易于消化时，医生经常会开具此类处方。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['gluːtn] [ðeɪ] [kən'teɪn] ['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm] [ðɪs] ['væljuəb(ə)l]['kwɒləti] .

the	amount	of	gluten	they	contain	giving	them	this	valuable	quality	.
这	数量	的	麸质	他们	包含	给予	他们	这	有价值的	质量	.

它们所含的麸质量赋予了它们这种宝贵的品质。

['klɔɪstər] [ɑː(r); ə(r)] ['pɒpjələli] [kən'sɪdəd] [tuː; tə][biː; bi][ðə; ði] [liːst] ['hɑːmf(ə)l][nekst][tuː; tə]['ɔɪstə(r)z] ,

Lobsters	are	popularly	considered	to	be	the	least	harmful	next	to	oysters	,
龙虾	是	广为人知	经过考虑的	到	是	这	至少	有害	下一个	到	牡蛎	,

人们普遍认为，龙虾是仅次于牡蛎的危害最小的海鲜。

[ænd; ənd][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [freʃ] [kræb][ɪz][bəuθ] ['delɪkət] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] .

and	the	flesh	of	a	fresh	crab	is	both	delicate	and	delicious	.
和	这	肉	的	一个	新鲜的	螃蟹	是	两个都	精美的	和	可口的	.

新鲜螃蟹的肉质鲜嫩美味。

[ʃrɪmps] , [prɔːnz] , [ænd; ənd] ['kreɪfɪʃ] , [ʃʊd; ʃəd] « [sɪks]

Shrimps	,	prawns	,	and	crayfish	,	should	«	6
虾	,	对虾	,	和	小龙虾	,	应该	«	6

虾、对虾和螯虾，应该« 6

» ['prɒpəli] [ræŋk][æz; əz] " ['reliʃ] " ; [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'striːmli] ['juːsf(ə)l][ɪn] ['seɪvəri] ['dɪʃɪz] , ['aɪðə(r)]

»	properly	rank	as	"	relishes	"	;	they	are	extremely	useful	in	savoury	dishes	,	either
»	适当地	秩	作为	"	调味品	"	;	他们	是	极其	有用	在	咸味的	菜肴	,	任何一个

[wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] ['ʌðə(r)] [fɪʃ] .

with	or	without	other	fish	.
和	或者	没有	其他	鱼	.

»它们应该被归类为"佐料"；它们在咸味菜肴中非常有用，无论是否与其他鱼类一起食用。

['kɒk(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'zɜːvɪdli] [ɪs'tiːmd] [baɪ][ðə; ði] [rɪtʃ] ,

Cockles	are	deservedly	esteemed	by	the	rich	,
鸟蛤	是	理所当然	尊敬的	经过	这	富有的	,

鸟蛤因其美味而备受富人推崇，这是理所当然的。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [hæv; həv]['ɒf(ə)n] [steiv] [ɒf] [ðə; ði] ['preʃə(r)] [ɒv; əv][stɑː'veɪʃ(ə)n][frɒm; frəm][ðə; ði]

and	they	have	often	staved	off	the	pressure	of	starvation	from	the
和	他们	有	经常	挨饿	离开	这	压力	的	饥饿	从	这

[pɔː(r); pʊə(r)][ɒv; əv]['aʊə(r)] [kəʊsts] .

poor	of	our	coasts	.
贫穷的	的	我们的	海岸	.

它们常常能缓解沿海贫困人口面临的饥饿压力。

[ðə; ði] ['lɪmpɪt] [ɪz][ə; eɪ] [greɪt] ['feɪvərɪt] [wɪð] [ðə; ði] ['aɪrɪʃ] , [waɪl] [ðə; ði] ['periwɪŋkl] [ɪz][ðə; ði]

The	limpet	is	a	great	favourite	with	the	Irish	,	while	the	periwinkle	is	the
这	帽贝	是	一个	伟大的	最喜欢的	和	这	爱尔兰	,	尽管	这	长春花	是	这

[pɔː(r); pʊə(r)][mænz] ['lʌkʃəri] ,

poor	man's	luxury	,
贫穷的	男人的	奢华	,

帽贝深受爱尔兰人的喜爱，而长春花则是穷人的奢侈品。

[ænd; ənd][ðə; ði][klæm][in'dʒɔi] [haɪ] ['feɪvə(r)][ɪn][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] . « ['sɛvən]

and	the	clam	enjoys	high	favour	in	the	United	States	.	«	7
和	这	蛤	享受	高的	偏爱	在	这	团结的	各州	.	«	7

蛤蜊在美国很受欢迎。« 7

» [pɑːt] [ai] .

»	PART	I	.
»	部分	我	.

第一部分。

[tʃuːzɪŋ] [ænd; ənd] ['baɪɪŋ] [fɪʃ] .

CHOOSING	AND	BUYING	FISH	.
选择	和	购买	鱼	.

挑选和购买鱼。

[bɪˈfɔː(r)] [ˈkʌmɪŋ] [tuː; tə] [ðɪs] [ɪmˈpɔːt(ə)nt] [pɑːt] [ɒv; əv][ˈaʊə(r)][ˈsʌbdʒɪkt] ,

Before	**coming**	**to**	**this**	**important**	**part**	**of**	**our**	**subject**	**,**
前	未来	到	这	重要的	部分	的	我们的	主题	,

在讨论我们主题的这一重要部分之前，

[wiː; wi] [wʊd] [laɪk] [tuː; tə][ˈɒfə(r)][ə; eɪ] [səˈdʒestʃən] ([ɪn][ɔːl] [ˈkɜːtəsi] ,

we	**would**	**like**	**to**	**offer**	**a**	**suggestion**	**(**	**in**	**all**	**courtesy**	**,**
我们	会	喜欢	到	提供	一个	建议	(	在	全部	礼貌	,

我们想提个建议（完全出于礼貌，

[biː; bi][ˌaɪ ˈtiː] [ˌʌndəˈstʊd]) [tuː; tə][ˈaʊə(r)] [frendz] [ðə; ðɪ] [ˈfɪʃmʌŋgə(r)] .

be	**it**	**understood**	**)**	**to**	**our**	**friends**	**the**	**fishmongers**	**.**
是	它	理解	)	到	我们的	朋友们	这	鱼贩	.

（请理解）致我们的朋友鱼贩们。

[waɪ] [duː; də] [ðeɪ] , [wiː; wi] [wʊd] [ɑːsk] , [ɪnˈveərɪəbli] [ɪˈstæblɪʃ] [ðəmˈselvz] [ɒn][ðə; ðɪ] [ˈsʌni] [saɪd]

Why	**do**	**they**	**,**	**we**	**would**	**ask**	**,**	**invariably**	**establish**	**themselves**	**on**	**the**	**sunny**	**side**
为什么	做	他们	,	我们	会	问	,	总是	建立	他们自己	在	这	阳光明媚	边

[ɒv; əv][ðə; ðɪ][rəʊd] ?

of	**the**	**road**	**?**
的	这	路	?

我们不禁要问，为什么他们总是选择在阳光明媚的一侧安家落户？

[ˈʃʊəli; ˈʃɔːli] [ɪf] [ˈeni] [brɑːntʃ] [ɒv; əv] [treɪd] [rɪˈkwaɪəz] [ˈkuːlnəs] [ænd; ənd] [ʃeɪd] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [treɪd] ,

Surely	**if**	**any**	**branch**	**of**	**trade**	**requires**	**coolness**	**and**	**shade**	**it**	**is**	**the**	**fish**	**trade**	**,**
一定	如果	任何	分支	的	贸易	需要	凉爽	和	阴影	它	是	这	鱼	贸易	,

如果说哪个行业的贸易最需要凉爽阴凉的环境，那非鱼类贸易莫属。

[jet] [haʊ] [reə(r)][æn; ən] [ɪkˈsepʃ(ə)n] [tuː; tə][faɪnd][wʌn][səʊ]['sɪtʃueɪtɪd] .

yet	**how**	**rare**	**an**	**exception**	**to**	**find**	**one**	**so**	**situated**	**.**
然而	如何	稀有的	一个	例外	到	寻找	一	所以	位于	.

然而，像这样位置优越的例子却极为罕见。

[ðen] [wiː; wi] [wʊd] [rɪˈspektfəli] [drɔː] [ðeə(r)] [əˈtenʃ(ə)n] [tuː; tə][ðeə(r)] [weɪ] [ɒv; əv] [ˈhændlɪŋ] [ðə; ðɪ] [fɪʃ]

Then	**we**	**would**	**respectfully**	**draw**	**their**	**attention**	**to**	**their**	**way**	**of**	**handling**	**the**	**fish**
然后	我们	会	尊敬	画	他们的	注意力	到	他们的	方式	的	处理	这	鱼

.

:

.

然后我们会礼貌地提醒他们注意他们处理鱼的方式。

[ˈɒf(ə)n][ˌaɪ ˈtiː] [rɪˈsiːvz] [məʊst][ʌnˈmɜːsɪfʊl; -f(ə)l] [ˈtriːtmənt] ,

Often	**it**	**receives**	**most**	**unmerciful**	**treatment**	**,**
经常	它	接收	最多	无情	治疗	,

它常常遭受最无情的对待，

[ˈbiːɪŋ] [nɒkt] [əˈbaʊt][ɒn][ðə; ðɪ][ˈmɑːb(ə)l][slæb] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːs] [kwaɪt][ʌnˈnesəsəri; ʌnˈnesɪsəri] .

being	**knocked**	**about**	**on**	**the**	**marble**	**slab**	**with**	**a**	**force**	**quite**	**unnecessary**	**.**
存在	敲门	关于	在	这	大理石	板	和	一个	力量	相当	不必要	.

被重重地摔在大理石板上，这种力道完全没有必要。

[ɔːl] [fɪʃ] [ˈsʌfə(r)][mɔː(r)][ɔː(r)] [les] , [bʌt; bət] [ˈdelɪkət] [fɪʃ] , [sʌtʃ] [æz; əz][səʊls] ,

All	**fish**	**suffer**	**more**	**or**	**less**	**,**	**but**	**delicate**	**fish**	**,**	**such**	**as**	**soles**	**,**
全部	鱼	遭受	更多的	或者	较少的	,	但	精美的	鱼	,	这样的	作为	鞋底	,

所有鱼类都会受到不同程度的伤害，但像鳎鱼这样娇嫩的鱼类尤其如此。

[ˈsʌfə(r)][ɪn] [ðɪs] [weɪ] [dʒʌst][æz; əz][ə; eɪ][raɪp] [piːtʃ] [ɔː(r)][peə(r)] [dʌz] [ɪf] [səbˈdʒektɪd][tuː; tə][ðə; ðɪ] [seɪm]

suffer	**in**	**this**	**way**	**just**	**as**	**a**	**ripe**	**peach**	**or**	**pear**	**does**	**if**	**subjected**	**to**	**the**	**same**
遭受	在	这	方式	只是	作为	一个	成熟	桃	或者	梨	做	如果	受	到	这	相同的

['triːtmənt] . « [eit]

treatment	**.**	**«**	**8**
治疗	.	«	8

这样做的后果就像成熟的桃子或梨子受到同样的对待一样。« 8

» [ðə; ði] [seɪm] ['dɪfrəns] [kæn; kən][biː; bi] [dɪ'tektɪd] [ɪn][ðə; ði] [bruːzd] [pɑːt][ɒv; əv] [fɪʃ] [æz; əz][ɪn][ə; eɪ]

»	The	same	difference	can	be	detected	in	the	bruised	part	of	fish	as	in	a
»	这	相同的	不同之处	能	是	检测到	在	这	瘀伤	部分	的	鱼	作为	在	一个

[bruːzd] [piːtʃ] .

bruised	peach	.
瘀伤	桃	.

»鱼的瘀伤部位和桃子的瘀伤部位也能发现同样的差异。

['ɔːlsəʊ][ə; eɪ] [tuː] ['lɪbərəl] ['pɔːrɪŋ] - [ɒn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɪz][ɪn'dʒʊəriəs] .

Also	a	too	liberal	pouring	-	on	of	water	is	injurious	.
还	一个	也	自由主义	浇注	-	在	的	水	是	有害的	.

浇水过多也会造成伤害。

[nəʊ] [daʊt] [ðə; ði] [braɪt] [ænd; ənd] [wel] - [wɒʃt] [fɪʃ] , [sə'raʊndɪd] [wɪð] [lʌmps] [ɒv; əv][aɪs] ,

No	doubt	the	bright	and	well	-	washed	fish	,	surrounded	with	lumps	of	ice	,
不	怀疑	这	明亮的	和	出色地	-	洗过	鱼	,	包围	和	肿块	的	冰	,

毫无疑问，那些鲜亮且洗净的鱼，周围环绕着大块的冰块。

[lʊk] [fɑː(r)][mɔː(r)] ['temptɪŋ] [ðæn; ðən][ðə; ði][bəʊt] - [ləʊd][ɔːl] [smɪəd] [wɪð] [blʌd] ,

look	far	more	tempting	than	the	boat	-	load	all	smeared	with	blood	,
看	远的	更多的	诱人的	比	这	船	-	加载	全部	涂抹	和	血	,

看起来比那船沾满鲜血的东西诱人得多。

[jet] [ðə; ði] [fɪʃ] [wʊd] [biː; bi] [mʌtʃ] ['betə(r)] [ɪf] [ðeɪ] [dɪd][nɒt] [siː] [freʃ] ['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

yet	the	fish	would	be	much	better	if	they	did	not	see	fresh	water	until	they	are
然而	这	鱼	会	是	很多	更好的	如果	他们	做过	不是	看	新鲜的	水	直到	他们	是

[tuː; tə][biː; bi] [drest] [æt; ət] [həʊm] .

to	be	dressed	at	home	.
到	是	穿着	在	家	.

然而，如果鱼在回家加工之前不接触淡水，它们的状况会好得多。

[ɪn] [ðɪs] ['mætə(r)] , [haʊ'evə(r)] , [ðə; ði] ['fɪʃmʌŋgə(r)] [ɪz][tuː; tə][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ɪk'stent] [ruːld] [baɪ]['pɒpjələ(r)]

In	this	matter	,	however	,	the	fishmonger	is	to	a	large	extent	ruled	by	popular
在	这	事情	,	然而	,	这	鱼贩	是	到	一个	大的	程度	裁决	经过	受欢迎的

[ə'pɪnjən] ,

opinion	,
观点	,

然而，在这个问题上，鱼贩很大程度上受民意左右。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði]['lætə(r)] [fə'bidz] [ðə; ði] ['pɜːtʃəs] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɪn][ðeə(r)][mɔː(r)]['nætʃ(ə)rəl] [kən'dɪʃn] ,

and	if	the	latter	forbids	the	purchase	of	fish	in	their	more	natural	condition	,
和	如果	这	后者	禁止	这	购买	的	鱼	在	他们的	更多的	自然的	状况	,

如果后者禁止购买处于更自然状态的鱼类，

[hiː; hi][ɪz] [pə'hæps] ['dʒʌstɪfaɪd][ɪn] [ɪn'devə(r)] [tuː; tə][suːt][ðə; ði]['fænsi][ɒv; əv][hɪz; ɪz] ['kʌstəməz] .

he	is	perhaps	justified	in	endeavouring	to	suit	the	fancy	of	his	customers	.
他	是	也许	合理的	在	努力	到	套装	这	想要	的	他的	顾客	.

他努力迎合顾客的喜好或许情有可原。

[ɪn] [tʃuːzɪŋ] [fɪʃ] [keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][nɒt][tuː; tə][dʒʌdʒ] [tuː] [mʌtʃ] [baɪ][fɜːst] [ɐp'iərənsɪz] ,

In	choosing	fish	care	should	be	taken	not	to	judge	too	much	by	first	appearances	,
在	选择	鱼	关心	应该	是	已采取	不是	到	法官	也	很多	经过	第一的	外貌	,

在挑选鱼类时，应注意不要过分以貌取人。

[ɔːl'ðəʊ] , ['fɔːtʃənətli] , [fɪʃ] , [ɪf] [nɒt] [freʃ] , [suːn] [telz] [ɪts] [teɪl] .

although	,	fortunately	,	fish	,	if	not	fresh	,	soon	tells	its	tale	.
虽然	,	幸运的是	,	鱼	,	如果	不是	新鲜的	,	很快	讲述	它是	故事	.

不过，幸运的是，鱼即使不新鲜，很快就会说明它的问题。

[ɪf] [ðə; ði] [aɪz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌl] , [ɔː(r)][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][ðə; ði] [skeɪlz] [rʌb] [ɒf] ['iːzəli] , [ə'vɔɪd] [ðæt]

If 如果 **the** 这 **eyes** 眼睛 **are** 是 **dull** 乏味的 **,** , **or** 或者 **the** 这 **skin** 皮肤 **and** 和 **the** 这 **scales** 秤 **rub** 擦 **off** 离开 **easily** 容易地 **,** , **avoid** 避免 **that** 那

[fɪʃ] .

fish 鱼 **.** .

如果鱼的眼睛黯淡无光，或者鱼皮和鱼鳞容易脱落，就不要买这种鱼。

[ɪf] [ðə; ði][skɪn][ɪz] [braɪt] ,

If 如果 **the** 这 **skin** 皮肤 **is** 是 **bright** 明亮的 **,** ,

如果皮肤白皙，

[ðə; ði] [fleʃ] [fɜːm][tuː; tə][ðə; ði] [tʌtʃ] [wen] [prest] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [θʌm] [ænd; ənd]['fɪŋgə(r)] ,

the 这 **flesh** 肉 **firm** 公司 **to** 到 **the** 这 **touch** 触碰 **when** 什么时候 **pressed** 按下 **between** 之间 **the** 这 **thumb** 拇指 **and** 和 **finger** 手指 **,** ,

用拇指和食指按压时，皮肤感觉坚实。

[juː; jʊ] [meɪ] [rɪ'laɪ][ə'pɒn][ɪts] ['biːɪŋ] [freʃ] ; [steɪl] [fɪʃ] ,

you 你 **may** 可能 **rely** 依靠 **upon** 之上 **its** 它是 **being** 存在 **fresh** 新鲜的 **;** ; **stale** 陈旧 **fish** 鱼 **,** ,

你可以放心，它是新鲜的；不新鲜的鱼，

[ɔː(r)] [ðæt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [kept] [lɒŋ] [ɪn][aɪs] , [ɪz]['ɔːlweɪz] ['flæbi] .

or 或者 **that** 那 **which** 哪个 **has** 有 **been** 到过 **kept** 保留 **long** 长的 **in** 在 **ice** 冰 **,** , **is** 是 **always** 总是 **flabby** 松弛 **.** .

或者说，长时间冰冻的食物总是会变得松软无力。

[wʌn] [seɪf] ['dʒen(ə)rəl][də'rekʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [tʃuːzɪŋ] « [naɪn]

One 一 **safe** 安全的 **general** 一般的 **direction** 方向 **for** 为了 **choosing** 选择 **«** « **9** 9

选择的一个安全通用方向« 9

» [fɪʃ] [meɪ] [biː; bi]['gɪv(ə)n][ɪn] [fjuː] [wɜːdz] , [vɪz] . , [tʃuːz] [ðə; ði] [plʌmp] [wʌnz] .

» » **fish** 鱼 **may** 可能 **be** 是 **given** 给定 **in** 在 **few** 很少 **words** 字 **,** , **viz** 即 **.** . **,** , **choose** 选择 **the** 这 **plump** 丰满 **ones** 一个 **.** .

可以用几句话来指导如何挑选鱼，即：选择肥美的鱼。

[ə; eɪ] [ʃɔːt] [fɪʃ] , [θɪk] [ə'baʊt][ðə; ði] ['ʃəʊldəz] , [ɪz] [mʌtʃ] [tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɜːd] [tuː; tə][ə; eɪ] [lɒŋ]

A 一个 **short** 短的 **fish** 鱼 **,** , **thick** 厚的 **about** 关于 **the** 这 **shoulders** 肩膀 **,** , **is** 是 **much** 很多 **to** 到 **be** 是 **preferred** 首选 **to** 到 **a** 一个 **long** 长的

[θɪn] [wʌn] .

thin 薄的 **one** 一 **.** .

短而肩部粗壮的鱼比又长又细的鱼更受欢迎。

[θɪk] [səʊls] , [ɔː(r)] [θɪk] ['tɜːbət] , [ɑː(r); ə(r)][fɑː(r)] ['prefrəb(ə)l] [tuː; tə] [θɪn] [wʌnz] .

Thick 厚的 **soles** 鞋底 **,** , **or** 或者 **thick** 厚的 **turbots** 大菱鲆 **,** , **are** 是 **far** 远的 **preferable** 优选 **to** 到 **thin** 薄的 **ones** 一个 **.** .

厚底鞋，或者说厚比目鱼，远比薄底鞋好。

[ðə; ði] [seɪm] [wɪð] ['kɒdfɪʃ] .

The 这 **same** 相同的 **with** 和 **codfish** 鳕鱼 **.** .

鳕鱼也是如此。

['klɔɪstər] [ænd; ənd][kræbz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['tʃəʊzn] [baɪ] [weɪt] , [ænd; ənd] [ðəʊz] [ɒv; əv] ['miːdiəm] [saɪz]

Lobsters 龙虾 **and** 和 **crabs** 螃蟹 **should** 应该 **be** 是 **chosen** 选定 **by** 经过 **weight** 重量 **,** , **and** 和 **those** 那些 **of** 的 **medium** 中等的 **size** 尺寸

[ɑː(r); ə(r)] [best] [ɪn]['fleɪvə(r)] .

are 是 **best** 最好的 **in** 在 **flavour** 味道 **.** .

龙虾和螃蟹应该按重量挑选，中等大小的口感最好。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)][wʌn][ɔː(r)] [tuː] [kaɪndz][ɒv; əv] [fɪʃ] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['pɒzətɪvli] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['biːɪŋ]

There	are	one	or	two	kinds	of	fish	which	are	positively	improved	by	being
那里	是	一	或者	二	种类	的	鱼	哪个	是	积极地	改进	经过	存在

[kept] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] ,

kept	a	day	or	two	,
保留	一个	天	或者	二	,

有一两种鱼，如果饲养一两天，健康状况会得到显著改善。

['nəʊtəbli] [skeɪt] [ænd; ənd] [red] ['mʌlɪt] .

notably	skate	and	red	mullet	.
尤其	滑冰	和	红色的	鲻	.

尤其是鳐鱼和红鲻鱼。

['mækrəl] , [ɒn][ðə; ði] ['kɒntrəri] , [ɪz][ə; eɪ] [fɪʃ] [ðæn; ðən] [wɪtʃ] [nʌn] [spɔɪlz] [mɔː(r)]['ræpɪdli] .

Mackerel	,	on	the	contrary	,	is	a	fish	than	which	none	spoils	more	rapidly	.
鲭鱼	,	在	这	相反	,	是	一个	鱼	比	哪个	没有任何	战利品	更多的	快速	.

相反，鲭鱼是所有鱼类中最容易腐烂的。

[ðə; ði] [səʊl] [həʊldz] [ə; eɪ] [fɜːst] [pə'zɪʃ(ə)n] [ə'mʌŋ] [flæt] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [ɪz] [dɪ'zɜːvɪdli] [ɪs'tiːmd] ,

The	sole	holds	a	first	position	among	flat	fish	,	and	is	deservedly	esteemed	,
这	唯一	持有	一个	第一的	位置	之中	平坦的	鱼	,	和	是	理所当然	尊敬的	,

鳎鱼在比目鱼中名列前茅，备受推崇，实至名归。

[æz; əz] [ɪts] [fleʃ] [ɪz] [fɜːm] [ænd; ənd] ['delɪkət] [ænd; ənd] ['veri] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd] ,

as	its	flesh	is	firm	and	delicate	and	very	easily	digested	,
作为	它是	肉	是	公司	和	精美的	和	非常	容易地	消化	,

因为它的肉质紧实细腻，而且非常容易消化。

[hens] [ɪts] [greɪt] [ˌpɒpju'lærəti] [wɪð] [ðə; ði] [sɪk] .

hence	its	great	popularity	with	the	sick	.
因此	它是	伟大的	人气	和	这	生病的	.

因此它深受病人欢迎。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz]['ɔːlsəʊ][ðə; ði] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [əb'teɪnəb(ə)l][ɔːl][ðə; ði][jɪə(r)] [raʊnd] [ɪn] [gʊd]

It	has	also	the	advantage	of	being	obtainable	all	the	year	round	in	good
它	有	还	这	优势	的	存在	可获得	全部	这	年	圆形的	在	好的

[kən'dɪʃn] .

condition	.
状况	.

它还具有全年都能买到状况良好的产品这一优点。

[ðə; ði] [skɪn] [ɒv; əv][ðə; ði] [bæk] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [dɑːk] , ['sʌmtaɪmz] [waɪt] ,

The	skin	of	the	back	is	sometimes	dark	,	sometimes	white	,
这	皮肤	的	这	后退	是	有时	黑暗的	,	有时	白色的	,

背部皮肤有时呈深色，有时呈白色。

['veərɪŋ] [wɪð] [ðə; ði]['neɪtʃə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [graʊnd] [ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [fiːdz] .

varying	with	the	nature	of	the	ground	on	which	the	fish	feeds	.
变化	和	这	自然	的	这	地面	在	哪个	这	鱼	饲料	.

随鱼类觅食的地面性质而变化。

[səʊls] ['veəri] [ɪn][saɪz][frɒm; frəm][kwaɪt]['lɪt(ə)l][slɪps] , [kɔːld] " [tʌŋz] ,

Soles	vary	in	size	from	quite	little	slips	,	called	"	tongues	,
鞋底	各不相同	在	尺寸	从	相当	小的	滑倒	,	称为	"	舌头	,

鞋底大小不一，小的鞋舌被称为"鞋舌"，

" [tuː; tə] [lɑːdʒ] [fɪʃ] [weɪɪŋ] [eɪt] [ɔː(r)][naɪn] [paʊndz] [pə(r)][peə(r)] .

"	to	large	fish	weighing	eight	or	nine	pounds	per	pair	.
"	到	大的	鱼	称重	八	或者	九	磅	每	一对	.

"一对重达八九磅的大鱼。"

[ðəʊz] [ɪn][rəʊ][ɑː(r); ə(r)]['rɑːðə(r)] « -

Those	in	roe	are	rather	«	10
那些	在	鱼子	是	相当	«	-

那些在鱼子酱中的是« 10

» [ɪn'sɪpɪd][ɪn]['fleɪvə(r)] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)][best][fɔː(r); fə(r)] ['fɪlɪt] .

»	insipid	in	flavour	,	and	are	best	for	filleting	.
»	平淡	在	味道	,	和	是	最好的	为了	鱼片	.

味道寡淡，最适合去骨去皮。

[ðeɪ] ['veəri] [ɪn][praɪs] , [bʌt; bət][ɑː(r); ə(r)]['nevə(r)][ə; eɪ] [tʃiːp] [fɪʃ] .

They	vary	in	price	,	but	are	never	a	cheap	fish	.
他们	各不相同	在	价格	,	但	是	绝不	一个	便宜的	鱼	.

它们的价格各不相同，但都不便宜。

['hælɪbət][ɪz][æn; ən] ['eksələnt] ['sʌbstɪtjuːt] [fɔː(r); fə(r)] ['tɜːbət] , [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː]['rɑːðə(r)][rɪ'zemb(ə)lz][ɪn] ['fleɪvə(r)] ,

Halibut	is	an	excellent	substitute	for	turbot	,	which	it	rather	resembles	in	flavour	,
大比目鱼	是	一个	出色的	代替	为了	大菱鲆	,	哪个	它	相当	类似	在	味道	,

大比目鱼是鲽鱼的绝佳替代品，它们的味道也颇为相似。

[ænd; ənd][ɪz][ə; eɪ] [kəm'pærətɪvli] [tʃiːp] [fɪʃ] .

and	is	a	comparatively	cheap	fish	.
和	是	一个	比较	便宜的	鱼	.

而且价格相对便宜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ə'bʌndənt] [ɪn] [sprɪŋ] [ænd; ənd] ['sʌmətaɪm] , [ænd; ənd]['ɔːlweɪz][ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [wɪð] ['dʒuːɪʃ] ['piːp(ə)l] .

It	is	abundant	in	spring	and	summertime	,	and	always	a	favourite	with	Jewish	people	.
它	是	丰富	在	春天	和	夏令	,	和	总是	一个	最喜欢的	和	犹太人	人们	.

它在春夏两季非常常见，而且一直深受犹太人的喜爱。

['biːɪŋ] [ə; eɪ] ['veri] [lɑːdʒ] [fɪʃ] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['reəli] [səʊld][ɪn'taɪə(r)] .

Being	a	very	large	fish	,	it	is	rarely	sold	entire	.
存在	一个	非常	大的	鱼	,	它	是	很少	卖	全部的	.

由于这种鱼体型非常大，所以很少整条出售。

[ðə; ði] [tʃɔɪs] ['bɪts][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [flækɔːz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][fɪnz][ænd; ənd][ðə; ði] ['pɪkɪŋz] [ə'baʊt][ðə; ði] [hed] .

The	choice	bits	are	the	flackers	over	the	fins	and	the	pickings	about	the	head	.
这	选择	比特	是	这	放屁者	超过	这	鳍	和	这	采摘	关于	这	头	.

最精华的部分是鳍上的绒毛和头部周围的碎屑。

[ə; eɪ] ['fɪlɪt] [ɔː(r)] " [steɪk] " [ɪz][ðə; ði][məʊst]['prɒfɪtəb(ə)l]['pɔːʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)]['dʒen(ə)rəl] ['iːtɪŋ] .

A	fillet	or	"	steak	"	is	the	most	profitable	portion	for	general	eating	.
一个	鱼片	或者	"	牛排	"	是	这	最多	有利可图	部分	为了	一般的	吃	.

鱼片或"牛排"是最适合日常食用的部位。

[ˌsiː əʊ 'diː][ɪz][æt; ət][ɪts][best][ə'baʊt] ['krɪsməs] [taɪm] .

Cod	is	at	its	best	about	Christmas	time	.
鳕鱼	是	在	它是	最好的	关于	圣诞节	时间	.

鳕鱼在圣诞节前后味道最佳。

[frɒm; frəm][ðə; ði][end][ɒv; əv]['dʒænjuəri][tuː; tə] [mɑːtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [les] [gʊd] [ænd; ənd][nɒt] [ə'bʌndənt] ;

From	the	end	of	January	to	March	it	is	less	good	and	not	abundant	;
从	这	结尾	的	一月	到	行进	它	是	较少的	好的	和	不是	丰富	;

从一月底到三月，品质较差，产量也不高；

[ɪn] [meɪ] [ə'gen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['dʒen(ə)rəli] ['veri] [faɪn] .

in	May	again	it	is	generally	very	fine	.
在	可能	再次	它	是	一般来说	非常	美好的	.

五月份天气通常都很好。

[ðə; ði] [best] [ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [plʌmp] [ænd; ənd] [raʊnd] [æt; ət] [ðə; ði] [teɪl] ,

The	best	are	those	which	are	plump	and	round	at	the	tail	,
这	最好的	是	那些	哪个	是	丰满	和	圆形的	在	这	尾巴	,

最好的就是那些尾巴圆润饱满的。

[ðə; ði] [saɪdz] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] ['slaɪtli] [rɪbd] [ə'pɪərəns] , [wɪð] ['jeləʊ] [spɒts] [ɒn] [ə; eɪ] [klɪə(r)] [skɪn] .

the	sides	having	a	slightly	ribbed	appearance	,	with	yellow	spots	on	a	clear	skin	.
这	侧面	拥有	一个	轻微地	罗纹	外貌	,	和	黄色的	地点	在	一个	清除	皮肤	.

侧面略呈棱纹状，透明表皮上有黄色斑点。

[lɑːdʒ] [ˌsiː əʊ 'diː][ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['dʒen(ə)rəli] [kʊkt] [həʊl] ,

Large	cod	are	not	generally	cooked	whole	,
大的	鳕鱼	是	不是	一般来说	煮熟	所有的	,

大鳕鱼一般不会整条烹饪。

['biːɪŋ] [səʊ] [mʌtʃ] [θɪkə] [æt; ət] [ðə; ði] [hed] [ðæn; ðən] [æt; ət] [ðə; ði] [teɪl] .

being	so	much	thicker	at	the	head	than	at	the	tail	.
存在	所以	很多	较厚	在	这	头	比	在	这	尾巴	.

头部比尾部粗壮得多。

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] , ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [səʊld] [ə'pɑːt] , [fɔːm] [ə; eɪ] ['hænsəm] [dɪʃ] .

The	head	and	shoulders	,	usually	sold	apart	,	form	a	handsome	dish	.
这	头	和	肩膀	,	通常	卖	除	,	形式	一个	英俊的	盘子	.

鸡头和鸡肩通常分开出售，但它们组合在一起却是一道非常漂亮的菜肴。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['nʌrɪʃɪŋ] [fɪʃ] , ['væljuəb(ə)l][ɪn] ['meni] [weɪz] , [ænd; ənd] [ɪf] [ɪts] " [əˌdæptə'bɪlətɪ] "

It	is	a	very	nourishing	fish	,	valuable	in	many	ways	,	and	if	its	"	adaptabilities	"
它	是	一个	非常	滋养	鱼	,	有价值的	在	许多	方式	,	和	如果	它是	"	适应能力	"

« -

«	11
«	-

它是一种营养丰富的鱼，在很多方面都很有价值，而且如果它的"适应性"« 11

» [wɜː(r); wə(r)][mɔː(r)] [ˌʌndə'stʊd] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi][mɔː(r)]['dʒen(ə)rəli] [ə'priːʃieɪtɪd] .

»	were	more	understood	it	would	be	more	generally	appreciated	.
»	是	更多的	理解	它	会	是	更多的	一般来说	感谢	.

如果更多人理解它，它就会得到更广泛的赞赏。

[ðə; ði] ['sæmən] [hæz; həz] [biːn] [kɔːld] [ðə; ði] " [kɪŋ] [ɒv; əv] [freʃ] - ['wɔːtə(r)] [fɪʃ] , " [jet] , [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)]

The	salmon	has	been	called	the	"	king	of	fresh	-	water	fish	,	"	yet	,	as	before
这	三文鱼	有	到过	称为	这	"	国王	的	新鲜的	-	水	鱼	,	"	然而	,	作为	前

[ri'mɑːk] ,

remarked	,
评论	,

鲑鱼被称为"淡水鱼之王"，然而，正如之前所说，

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [bɪ'lɒŋ] [tuː; tə] [ðɪs] ['kætəgəri] .

it	does	not	belong	to	this	category	.
它	做	不是	属于	到	这	类别	.

它不属于这一类。

[ðə; ði]['rɪvə(r)][ɪz][ɪts] ['bɜːθpleɪs] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [truː] , [bʌt; bət][ðə; ði] [siː] [ɪz][ɪts]['pɑːstʃə(r)] [graʊnd] ,

The	river	is	its	birthplace	,	it	is	true	,	but	the	sea	is	its	pasture	ground	,
这	河	是	它是	出生地	,	它	是	真的	,	但	这	海	是	它是	牧场	地面	,

河流是它的诞生地，这是事实；但大海是它的牧场。

[weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'tɜːnz] [ˌpɪəri'ɒdɪkli] [tuː; tə] [rɪ'njuː] [ɪts] [streŋθ] .

where	it	returns	periodically	to	renew	its	strength	.
在哪里	它	返回	定期	到	更新	它是	力量	.

它会定期返回那里补充能量。

[ˌaɪ 'tiː][in'hæbit] [freʃ] [ænd; ənd][sɔːlt]['wɔːtə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] ,

It	inhabits	fresh	and	salt	water	alternately	,
它	居住地	新鲜的	和	盐	水	交替	,

它交替栖息于淡水和咸水中。

['spendɪŋ] [ɪts] ['sʌmə(r)] [ɪn][ðə; ði]['rɪvə(r)][ænd; ənd][ɪts]['wɪntə(r)][ɪn][ðə; ði] [siː] .

spending	its	summer	in	the	river	and	its	winter	in	the	sea	.
开支	它是	夏天	在	这	河	和	它是	冬天	在	这	海	.

夏季生活在河里，冬季生活在海里。

[dʒʌst][æz; əz][ðə; ði] ['swɒləʊ] [rɪ'tɜːnz] [ə'gen] [tuː; tə][ðə; ði] [seɪm] [ruːf] [wɪtʃ] ['ʃeltəd] [ˌaɪ 'tiː] ,

Just	as	the	swallow	returns	again	to	the	same	roof	which	sheltered	it	,
只是	作为	这	吞	返回	再次	到	这	相同的	屋顶	哪个	避难所	它	,

就像燕子再次飞回曾经庇护它的屋顶一样，

[səʊ][ðə; ði] ['sæmən] [rɪ'tɜːnz] [ə'gen] [tuː; tə][ðə; ði] [seɪm] ['rɪvə(r)] .

so	the	salmon	returns	again	to	the	same	river	.
所以	这	三文鱼	返回	再次	到	这	相同的	河	.

于是鲑鱼又回到了同一条河流。

[ðɪs] [fækt][hæz; həz] [biːn] ['teɪkən] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɒv; əv][tuː; tə]['nætʃ(ə)rəlaɪz] ['sæmən] [ɪn] ['rɪvəz] [weə(r)]

This	fact	has	been	taken	advantage	of	to	naturalise	salmon	in	rivers	where
这	事实	有	到过	已采取	优势	的	到	自然化	三文鱼	在	河流	在哪里

['fɔːməli] [ðeə(r)][wɜː(r); wə(r)][nəʊ] [saɪnz] [ɒv; əv][ðem; ðəm] .

formerly	there	were	no	signs	of	them	.
以前	那里	是	不	标志	的	他们	.

人们利用这一事实，使鲑鱼在以前没有鲑鱼踪迹的河流中自然繁衍。

[nəʊ]['streɪndʒə(r)]['sæmən] ['kruːzɪŋ] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][kəʊst] [wɪl] [mis'teik] [ə'nʌðə(r)] ['rɪvərz] [maʊθ] [fɔː(r); fə(r)]

No	stranger	salmon	cruising	along	the	coast	will	mistake	another	river's	mouth	for
不	陌生人	三文鱼	巡航	沿着	这	海岸	将要	错误	其他	河流的	嘴	为了

[ðə; ði] [maʊθ] [ɒv; əv][ɪts] [əʊn] ['rɪvə(r)] .

the	mouth	of	its	own	river	.
这	嘴	的	它是	自己的	河	.

没有哪条沿岸游弋的陌生鲑鱼会把其他河流的河口误认为是自己河流的河口。

[ðə; ði] [fleʃ] [ɪz] [rɪtʃ] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] [ɪn]['fleɪvə(r)] ,

The	flesh	is	rich	and	delicious	in	flavour	,
这	肉	是	富有的	和	可口的	在	味道	,

肉质鲜嫩多汁，味道鲜美。

[ænd; ənd][tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n][ɪn] [pə'fekʃ(ə)n] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [drest] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [kɔːt] ;

and	to	be	eaten	in	perfection	it	should	be	dressed	as	soon	as	caught	;
和	到	是	吃	在	完美	它	应该	是	穿着	作为	很快	作为	捕捉	;

要想吃得最美味，就应该捕捞后立即处理；

[ðeə(r)] [wɪl] [ðen] [biː; bi] [faʊnd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fleɪks] [ə; eɪ] ['kriːmi] - [waɪt] ['sʌbstəns] [kɔːld] " [kɜːd]

there	will	then	be	found	between	the	flakes	a	creamy	-	white	substance	called	"	curd
那里	将要	然后	是	成立	之间	这	薄片	一个	奶油状	-	白色的	物质	称为	"	凝乳

,

,

,

然后，在这些薄片之间会发现一种叫做"凝乳"的乳白色物质，

" [wɪtʃ] [ɪz] ['haɪli] [ɪs'tiːmd] [baɪ][ðə; ði]['epɪkjʊə(r)] .

"	which	is	highly	esteemed	by	the	epicure	.
"	哪个	是	高度	尊敬的	经过	这	美食家	.

"深受美食家推崇。"

[ˌnevəðə'les] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] ['haɪli] [ˌɪndɪ'dʒestəbl] ; [tuː; tə][biː; bi] ['pɜːfɪktli] ['həʊlsəm] « -

Nevertheless	,	it	is	then	highly	indigestible	;	to	be	perfectly	wholesome	«	12
尽管如此	,	它	是	然后	高度	难以消化的	;	到	是	完美	健康	«	-

然而，它却极难消化；要完全健康« 12

» ['iːtɪŋ] [ðə; ði]['sæmən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ðen] [ðə; ði][kɜːd] [sə'lidifai] ,

»	eating	the	salmon	should	be	kept	twenty	-	four	hours	,	then	the	curd	solidifies	,
»	吃	这	三文鱼	应该	是	保留	二十	-	四	小时	,	然后	这	凝乳	凝固	,

“鲑鱼凝固后应放置24小时再食用，这样凝乳就会凝固。”

[ænd; ənd] [ðəʊ] [pə'hæps] [les] ['delɪkət] [ɪn]['fleɪvə(r)] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rɪtʃə] [ænd; ənd][fɑː(r)] [les] ['laɪkli]

and	though	perhaps	less	delicate	in	flavour	,	it	is	richer	and	far	less	likely
和	尽管	也许	较少的	精美的	在	味道	,	它	是	更富有	和	远的	较少的	可能

[tuː; tə] [ˌdɪsə'griː] .

to	disagree	.
到	不同意	.

虽然味道可能没那么细腻，但它更浓郁，而且不太可能引起反感。

[ɪn]['siːz(ə)n][frɒm; frəm] ['februəri] [tuː; tə] ['ɔːgəst] ; [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æt; ət][ɪts] [tʃiːpɪst] [ɪn][dʒʊ'laɪ][ænd; ənd]

In	season	from	February	to	August	;	it	is	at	its	cheapest	in	July	and
在	季节	从	二月	到	八月	;	它	是	在	它是	最便宜	在	七月	和

['ɔːgəst] .

August	.
八月	.

旺季为2月至8月；7月和8月价格最便宜。

['sæmən] [traʊt] , [ðəʊ] [rɪ'zemblɪŋ] ['sæmən][ɪn]['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [ə'pɪərəns] , [ɑː(r); ə(r)] ['riːəli] [nɒt]

Salmon	trout	,	though	resembling	salmon	in	flavour	and	appearance	,	are	really	not
三文鱼	鳟鱼	,	尽管	类似	三文鱼	在	味道	和	外貌	,	是	真的	不是

[æt; ət][ɔːl][ðə; ði] [seɪm] ['spiːʃiːz] .

at	all	the	same	species	.
在	全部	这	相同的	物种	.

鲑鳟虽然在味道和外观上与鲑鱼相似，但实际上却完全不是同一物种。

[ðeɪ] ['reəli] [ɪk'siːd] [tuː] [tuː; tə] [θriː] [paʊndz] [ɪn] [weɪt] — ['dʒen(ə)rəli] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][bʌt; bət] [θriː]

They	rarely	exceed	two	to	three	pounds	in	weight	—	generally	they	are	but	three
他们	很少	超过	二	到	三	磅	在	重量	—	一般来说	他们	是	但	三

- ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paʊnd] .

-	quarters	of	a	pound	.
-	四分之一	的	一个	磅	.

它们的重量很少超过两到三磅——通常只有四分之三磅。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['dʒʌstli] [rɪ'gɑːdɪd] [æz; əz][ə; eɪ] [greɪt] ['delɪkəsi] ,

They	are	justly	regarded	as	a	great	delicacy	,
他们	是	公正地	认为	作为	一个	伟大的	美味	,

它们被公认为是美味佳肴，这是理所当然的。

[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)][æt; ət][ðeə(r)][best][ɪn] [sprɪŋ] [ænd; ənd] ['ɜːli] ['sʌmə(r)] .

and	are	at	their	best	in	spring	and	early	summer	.
和	是	在	他们的	最好的	在	春天	和	早期的	夏天	.

在春季和初夏时节最为茂盛。

[ðə; ði] [fleʃ] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [waɪt] , ['sʌmtaɪmz] [red] ; [ðə; ði]['lætə(r)][ɪz][ðə; ði][məʊst][praɪzd] .

The	flesh	is	sometimes	white	,	sometimes	red	;	the	latter	is	the	most	prized	.
这	肉	是	有时	白色的	,	有时	红色的	;	这	后者	是	这	最多	珍贵的	.

果肉有时是白色的，有时是红色的；后者最为珍贵。

[wen] [tʃuːzɪŋ] ['sæmən] [traʊt] [ɪg'zæmɪn] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [θrəʊt] [θruː] [ðə; ði] [gɪlz] .

When	choosing	salmon	trout	examine	the	inside	of	the	throat	through	the	gills	.
什么时候	选择	三文鱼	鳟鱼	检查	这	里面	的	这	喉	通过	这	鳃	.

挑选鲑鳟鱼时，要透过鳃检查喉咙内部的情况。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz] ['veri] [red] [ðə; ði] [fleʃ] [wɪl] [pruːv] [tuː; tə][biː; bi] [red] ,

If	this	is	very	red	the	flesh	will	prove	to	be	red	,
如果	这	是	非常	红色的	这	肉	将要	证明	到	是	红色的	,

如果这层颜色很红，那么果肉也会是红色的。

[ðəʊ] [nɒt][səʊ] [red] [æz; əz]['sæmən] .

though	not	so	red	as	salmon	.
尽管	不是	所以	红色的	作为	三文鱼	.

虽然没有鲑鱼那么红。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kaɪndz][ɒv; əv] [traʊt] : ['kɒmən] , [siː] , [ænd; ənd] [waɪt] [traʊt] .

There	are	two	or	three	kinds	of	trout	:	common	,	sea	,	and	white	trout	.
那里	是	二	或者	三	种类	的	鳟鱼	:	常见的	,	海	,	和	白色的	鳟鱼	.

鳟鱼有两三种：普通鳟鱼、海鳟和白鳟。

[siː] [traʊt] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪz] , [waɪt] [traʊt] ['nevə(r)] [dʌz] .

Sea	trout	reaches	a	good	size	,	white	trout	never	does	.
海	鳟鱼	到达	一个	好的	尺寸	,	白色的	鳟鱼	绝不	做	.

海鳟能长到相当大的体型，白鳟则永远长不到。

['rɪvə(r)] [traʊt] [ɑː(r); ə(r)][məʊst] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['haɪli] [ɪs'tiːmd] ;

River	trout	are	most	delicious	and	highly	esteemed	;
河	鳟鱼	是	最多	可口的	和	高度	尊敬的	;

河鳟鱼味道鲜美，备受推崇；

[ðə; ði][məʊst] ['delɪkət] [ɪn]['fleɪvə(r)][ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [wɪtʃ] [weɪ] [frɒm; frəm] [θriː] - ['kwɔːtəz] [tuː; tə]

the	most	delicate	in	flavour	are	those	which	weigh	from	three	-	quarters	to
这	最多	精美的	在	味道	是	那些	哪个	称重	从	三	-	四分之一	到

[wʌn] [paʊnd] .

one	pound	.
一	磅	.

味道最鲜美的，是那些重量在四分之三磅到一磅之间的。

[traʊt] , [wɪtʃ] [ɪz][ɪn]['siːz(ə)n][frɒm; frəm] [meɪ] [tuː; tə][sep'tembə(r)] , [ɪz][ɪn] [pə'fekʃ(ə)n] [ɪn][dʒuːn] . « -

Trout	,	which	is	in	season	from	May	to	September	,	is	in	perfection	in	June	.	«	13
鳟鱼	,	哪个	是	在	季节	从	可能	到	九月	,	是	在	完美	在	六月	.	«	-

鳟鱼的捕捞季节为五月至九月，六月是最佳捕捞时节。« 13

» [kɑːp] [ænd; ənd] [tentʃ] [ɑː(r); ə(r)] [pɒnd] ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən]['rɪvə(r)] [fɪʃ] ,

»	Carp	and	tench	are	pond	rather	than	river	fish	,
»	鲤鱼	和	丁鳜	是	池塘	相当	比	河	鱼	,

鲤鱼和丁鳜是池塘鱼类，而不是河流鱼类。

[ænd; ənd][bəuθ][hæv; həv][ə; eɪ] [greɪt] ['fɒndnəs] [fɔː(r); fə(r)] ['beriɪŋ] [ðəm'selvz] [ɪn] [mʌd] ,

and	both	have	a	great	fondness	for	burying	themselves	in	mud	,
和	两个都	有	一个	伟大的	喜爱	为了	埋葬	他们自己	在	泥	,

它们都非常喜欢把自己埋在泥里。

[ænd; ənd] ['əʊɪŋ] [tuː; tə] [ðɪs] [ðə; ði] [fleʃ] [hæz; həz]['ɒf(ə)n][ə; eɪ] [slaɪt] ['mʌdi] [teɪst] ;

and	owing	to	this	the	flesh	has	often	a	slight	muddy	taste	;
和	欠款	到	这	这	肉	有	经常	一个	轻微	浑	品尝	;

因此，这种肉往往略带泥腥味；

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['riːz(ə)n][ðə; ði] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][laɪ][ɪn] [strɒŋ] [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː]

for	this	reason	the	fish	should	lie	in	strong	salt	and	water	for	a	few
为了	这	原因	这	鱼	应该	说谎	在	强的	盐	和	水	为了	一个	很少

['aʊəz] ,

hours	,
小时	,

因此，鱼应该在高盐度的水中浸泡几个小时。

[ðen] [biː; bi] [wel] [klenzd] [ɪn][klɪə(r)] [sprɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

then	be	well	cleansed	in	clear	spring	water	.
然后	是	出色地	已清洗	在	清除	春天	水	.

然后用清澈的泉水彻底清洗干净。

[bəuθ][ɑː(r); ə(r)][æt; ət][ðeə(r)][best][ɪn][ðə; ði]['wɪntə(r)] [mʌnθs] .

Both	are	at	their	best	in	the	winter	months	.
两个都	是	在	他们的	最好的	在	这	冬天	几个月	.

两者都在冬季月份表现最佳。

[ðə; ði] [tentʃ] , [ðəʊ] [ə; eɪ][smɔːlə(r)] [fɪʃ] , [ɪz] [rɪtʃə] [ænd; ənd][mɔː(r)] ['delɪkət] [ðæn; ðən][ðə; ði][kɑːp] .

The	tench	,	though	a	smaller	fish	,	is	richer	and	more	delicate	than	the	carp	.
这	丁鱥	,	尽管	一个	较小的	鱼	,	是	更富有	和	更多的	精美的	比	这	鲤鱼	.

丁鱥虽然体型较小，但比鲤鱼肉质更鲜美、更嫩滑。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['juːsf(ə)l] [fɪʃ] [tuː; tə] ['fæmɪlɪz] [rɪ'zaɪdɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] .

They	are	useful	fish	to	families	residing	in	the	country	.
他们	是	有用	鱼	到	家庭	居住	在	这	国家	.

它们对居住在农村的家庭来说是很有用的鱼类。

[ɔːl'ðəʊ] [ðə; ði][paɪk] [ə'tein] [tuː; tə][ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l][saɪz][ɪn] ['ɪŋgləndˌ] ,

Although	the	pike	attains	to	a	considerable	size	in	England	,
虽然	这	梭鱼	达到	到	一个	大量	尺寸	在	英格兰	,

虽然梭鱼在英国可以长到相当大的体型，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smɔːl] [ɪn][kəm'pærɪs(ə)n] [wɪð] [ɪts] ['breðrən] [faʊnd] [ɪn] ['rʌʃ(ə)n] [ænd; ənd]['læplænd] ['wɔːtəz] .

it	is	small	in	comparison	with	its	brethren	found	in	Russian	and	Lapland	waters	.
它	是	小的	在	比较	和	它是	弟兄们	成立	在	俄语	和	拉普兰	水	.

与生活在俄罗斯和拉普兰水域的同类相比，它体型较小。

[ɪn'diːd] [ˌaɪ 'tiː][mɔː(r)]['truːli] [dɪ'zɜːvs] [tuː; tə][biː; bi] [kɔːld] [ə; eɪ] ['rʌʃ(ə)n] [fɪʃ] ,

Indeed	it	more	truly	deserves	to	be	called	a	Russian	fish	,
的确	它	更多的	真的	值得	到	是	称为	一个	俄语	鱼	,

实际上，它更应该被称为俄罗斯鱼。

[səʊ] [mʌtʃ] [mɔː(r)] [ə'bʌndənt] [ænd; ənd]['pɒpjələ(r)][ɪz][ˌaɪ 'tiː][ðeə(r)] .

so	much	more	abundant	and	popular	is	it	there	.
所以	很多	更多的	丰富	和	受欢迎的	是	它	那里	.

那里的这类商品更加丰富，也更受欢迎。

[ɪn] ['kʌlə(r)] [ðə; ði][skɪn][ɪz][ə; eɪ] [peɪl] ['plɪv] - [greɪ] , [wɪð] ['sevrəl] ['jeləʊɪʃ] [spɒts] [ɒn][ðə; ði][saɪdz] ,

In	colour	the	skin	is	a	pale	olive	-	grey	,	with	several	yellowish	spots	on	the	sides	,
在	颜色	这	皮肤	是	一个	苍白	橄榄	-	灰色的	,	和	一些	淡黄色	地点	在	这	侧面	,

皮肤呈浅橄榄灰色，两侧有几处黄色斑点。

[ænd; ənd][ðə; ði] [maʊθ] [ɪz] ['fɜːnɪʃt] [wɪð] [ə; eɪ] [prə'dɪdʒəs] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [tiːθ] ,

and	the	mouth	is	furnished	with	a	prodigious	number	of	teeth	,
和	这	嘴	是	提供	和	一个	惊人	数字	的	牙齿	,

口腔内长有大量的牙齿，

[wɪtʃ] [hæz; həz] [ɜːnd] [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [neɪm] [ɒv; əv] " [freʃ] - ['wɔːtə(r)] [ʃɑːk] .

which	has	earned	for	it	the	name	of	"	fresh	-	water	shark	.
哪个	有	获得	为了	它	这	姓名	的	"	新鲜的	-	水	鲨鱼	.

因此它赢得了"淡水鲨"的称号。

" [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][æt; ət][wʌn][taɪm][ə; eɪ] ['veri] ['pɒpjələ(r)]['ɑːtɪk(ə)l][ɒv; əv] [fuːd] ,

"	It	was	at	one	time	a	very	popular	article	of	food	,
"	它	曾是	在	一	时间	一个	非常	受欢迎的	文章	的	食物	,

"它曾是一种非常受欢迎的食品，

[ænd; ənd][ɪz] [stɪl] [kən'sɪdəd] [ə; eɪ] [gʊd] [fɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

and	is	still	considered	a	good	fish	for	the	table	.
和	是	仍然	经过考虑的	一个	好的	鱼	为了	这	桌子	.

而且至今仍被认为是一种上好的食用鱼。

[ɪn][sʌm; səm] ['kʌntriz] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz]['sɔːltɪd][ænd; ənd][draɪd] , [ænd; ənd][ðə; ði][rəʊ] [meɪd] ['ɪntuː]

In	some	countries	the	fish	is	salted	and	dried	,	and	the	roe	made	into
在	一些	国家	这	鱼	是	咸的	和	干燥	,	和	这	鱼子	制成	进入

[ˌkæviaː] . « -

caviare	.	«	14
鱼子酱	.	«	-

在一些国家，鱼会被腌制晒干，鱼卵会被制成鱼子酱。« 14

» [ðə; ði] [pɜːtʃ] , [wɪtʃ] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [kˈɒmənəst] [ɒv; əv]['aʊə(r)] [freʃ] - ['wɔːtə(r)] [fɪʃ] ,

»	The	perch	,	which	is	one	of	the	commonest	of	our	fresh	-	water	fish	,
»	这	栖息	,	哪个	是	一	的	这	最常见的	的	我们的	新鲜的	-	水	鱼	,

鲈鱼是我们最常见的淡水鱼之一，

[ɪz]['ɔːlsəʊ][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][best] .

is	also	one	of	the	best	.
是	还	一	的	这	最好的	.

也是其中最好的之一。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][met] [wɪð] [ɪn]['ɔːlməʊst][ɔːl] [leɪks] [ænd; ənd] ['rɪvəz] [ɪn] ['tempərət] ['riːdʒənz] .

It	is	met	with	in	almost	all	lakes	and	rivers	in	temperate	regions	.
它	是	遇见	和	在	几乎	全部	湖泊	和	河流	在	温带	地区	.

在温带地区的几乎所有湖泊和河流中都能找到它。

[wen] [fʊl] - [grəʊn] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [fɪʃ] , [ɔːl'ðəʊ] [wʌn] [weɪɪŋ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɪz] [θɔːt] [ə; eɪ]

When	full	-	grown	it	is	a	large	fish	,	although	one	weighing	a	pound	is	thought	a
什么时候	满的	-	生长	它	是	一个	大的	鱼	,	虽然	一	称重	一个	磅	是	想法	一个

[gʊd] [saɪz] ,

good	size	,
好的	尺寸	,

成年后体型较大，不过一磅重的鱼就被认为是相当大的了。

[ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [θriː] [paʊndz] ['veri] [lɑːdʒ] .

and	one	of	three	pounds	very	large	.
和	一	的	三	磅	非常	大的	.

其中一件重达三磅，非常大。

[ðə; ði] [fleʃ] [ɪz] [waɪt] , [fɜːm] , [ɒv; əv][ə; eɪ] [gʊd] ['fleɪvə(r)] , [ænd; ənd] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd] .

The	flesh	is	white	,	firm	,	of	a	good	flavour	,	and	easily	digested	.
这	肉	是	白色的	,	公司	,	的	一个	好的	味道	,	和	容易地	消化	.

果肉呈白色，质地紧实，味道鲜美，易于消化。

[pɜːtʃ] [ɑː(r); ə(r)][səʊ] [tə'neɪʃəs] [ɒv; əv][laɪf] , [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['kærid] ['fɪfti] [maɪlz] [ænd; ənd] [jet]

Perch	are	so	tenacious	of	life	,	they	may	be	carried	fifty	miles	and	yet
栖息	是	所以	顽强	的	生活	,	他们	可能	是	携带	五十	英里	和	然而

[sə'vaɪv] [ðə; ði] ['dʒɜːni] .

survive	the	journey	.
存活	这	旅行	.

鲈鱼的生命力非常顽强，即使被水流冲刷五十英里，它们也能存活下来。

[best] [juːst] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [kɔːt] ,

Best	used	as	soon	as	caught	,
最好的	用过的	作为	很快	作为	捕捉	,

最好捕获后立即使用。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ]['betə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['biːɪŋ] [krɪmpt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [liːv] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

they	are	also	better	for	being	crimped	as	soon	as	they	leave	the	water	.
他们	是	还	更好的	为了	存在	压接	作为	很快	作为	他们	离开	这	水	.

它们离开水后最好立即进行卷边处理。

[ðeə(r)]['siːz(ə)n][ɪz][frɒm; frəm][dʒuːn][tuː; tə] ['februəri] .

Their	season	is	from	June	to	February	.
他们的	季节	是	从	六月	到	二月	.

他们的赛季从六月到二月。

[pə'hæps] [ðə; ði][məʊst] ['kɒmənli] [juːst] [fɪʃ] [ɪz][ðə; ði] ['herɪŋ] .

Perhaps	**the**	**most**	**commonly**	**used**	**fish**	**is**	**the**	**herring**	**.**
也许	这	最多	通常	用过的	鱼	是	这	鲱鱼	.

最常用的鱼类可能是鲱鱼。

[ʃəʊlz] [ɒv; əv] ['herɪŋ] ['vɪzɪt][ðə; ði] ['brɪtɪʃ] ['aɪləndz][frɒm; frəm][ðə; ði][end][ɒv; əv] [meɪ] [tɪl] [ɒk'təʊbə(r)] ,

Shoals	**of**	**herring**	**visit**	**the**	**British**	**Islands**	**from**	**the**	**end**	**of**	**May**	**till**	**October**	**,**
浅滩	的	鲱鱼	访问	这	英国	岛屿	从	这	结尾	的	可能	直到	十月	,

从五月底到十月，成群的鲱鱼会造访不列颠群岛。

[ænd; ənd]['iːv(ə)n] [ə'keɪʒnəli] ['djʊərɪŋ][ðə; ði]['wɪntə(r)] [mʌnθs] .

and	**even**	**occasionally**	**during**	**the**	**winter**	**months**	**.**
和	甚至	偶尔	期间	这	冬天	几个月	.

甚至偶尔在冬季也是如此。

[ɪn][ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['siːz(ə)n][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz]['rɑːðə(r)] ['ɔɪli] ,

In	**the**	**beginning**	**of**	**the**	**season**	**the**	**fish**	**is**	**rather**	**oily**	**,**
在	这	开始	的	这	季节	这	鱼	是	相当	油腻的	,

季初的时候，鱼肉比较油腻。

[ænd; ənd]['ɒf(ə)n] [faʊnd] [tuː; tə][biː; bi][ˌɪndɪ'dʒestəbl][ɒn] [ðæt] [ə'kaʊnt] , [bʌt; bət]['ɑːftə(r)][ðə; ði][fɜːst] [fjuː]

and	**often**	**found**	**to**	**be**	**indigestible**	**on**	**that**	**account**	**,**	**but**	**after**	**the**	**first**	**few**
和	经常	成立	到	是	难以消化的	在	那	帐户	,	但	后	这	第一的	很少

[wiːks] [ðɪs] [ˌdisə'piə] ,

weeks	**this**	**disappears**	**,**
周	这	消失	,

因此常常难以消化，但几周后这种情况就会消失。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [bəuθ][daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl][ænd; ənd] ['nʌrɪʃɪŋ] .

and	**then**	**it**	**becomes**	**both**	**digestible**	**and**	**nourishing**	**.**
和	然后	它	变成	两个都	可消化	和	滋养	.

这样一来，它就既容易消化又有营养了。

[ɪn] [tʃuːzɪŋ] ['herɪŋz] [teɪk] [keə(r)] [ðæt] [ðeɪ] [fiːl] [fɜːm] , [ænd; ənd][hæv; həv] [braɪt] [aɪz] [ænd; ənd]

In	**choosing**	**herrings**	**take**	**care**	**that**	**they**	**feel**	**firm**	**,**	**and**	**have**	**bright**	**eyes**	**and**
在	选择	鲱鱼	拿	关心	那	他们	感觉	公司	,	和	有	明亮的	眼睛	和

[skeɪlz] .

scales	**.**
秤	.

挑选鲱鱼时，要注意鱼身要结实，眼睛和鳞片要明亮。

[spræt] ['kləʊsli] [rɪ'zemb(ə)l] ['herɪŋz] [ɪn] « -

Sprats	**closely**	**resemble**	**herrings**	**in**	**«**	**15**
鲱鱼	密切	类似	鲱鱼	在	«	-

鲱鱼与鲱鱼非常相似« 15

» [ə'pɪərəns] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] , ['əʊnli] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][bʌt; bət][ə; eɪ] [θɜːd] [ɒv; əv][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv]

»	**appearance**	**and**	**flavour**	**,**	**only**	**they**	**are**	**but**	**a**	**third**	**of**	**the**	**size**	**of**
»	外貌	和	味道	,	仅有的	他们	是	但	一个	第三	的	这	尺寸	的

[ðə; ði]['lætə(r)] .

the	**latter**	**.**
这	后者	.

外观和味道都与后者相似，只是个头只有后者的三分之一。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [ə'bʌndənt] [ɒn][ðə; ði] [nɔːθ] ['brɪtɪʃ] [kəʊsts] ,

They	**are**	**very**	**abundant**	**on**	**the**	**North**	**British**	**coasts**	**,**
他们	是	非常	丰富	在	这	北	英国	海岸	,

它们在北不列颠沿海地区非常常见。

[ænd; ənd][ɪn] ['edɪnbrə] [ænd; ənd]['glɑːzgəʊ][ɑː(r); ə(r)][səʊld][baɪ] ['meʒə(r)] .

and	**in**	**Edinburgh**	**and**	**Glasgow**	**are**	**sold**	**by**	**measure**	**.**
和	在	爱丁堡	和	格拉斯哥	是	卖	经过	措施	.

在爱丁堡和格拉斯哥，都是按量出售的。

[ðeə(r)] [best] ['siːz(ə)n] [ɪz] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] [taɪm] ,

Their	**best**	**season**	**is**	**the**	**winter**	**time**	**,**
他们的	最好的	季节	是	这	冬天	时间	,

它们最适宜的季节是冬季。

[ænd; ənd] [ðeə(r)] ['freʃnəs] [meɪ] [biː; bi] [dʒʌdʒd] [baɪ] [ðeə(r)] ['sɪlvəri] [ə'pɪərəns] — [ɔː(r)] ['ʌðəwaɪz] .

and	**their**	**freshness**	**may**	**be**	**judged**	**by**	**their**	**silvery**	**appearance**	**—**	**or**	**otherwise**	**.**
和	他们的	新鲜	可能	是	评判	经过	他们的	银色	外貌	—	或者	否则	.

它们的新鲜度可以通过其银色的外观来判断——或者其他方面。

[ðə; ði] ['haɪli] [ɪs'tiːmd] [smelt] [ɪz] [ə; eɪ] [məʊst] ['delɪkət] [fɪʃ] .

The	**highly**	**esteemed**	**smelt**	**is**	**a**	**most**	**delicate**	**fish**	**.**
这	高度	尊敬的	冶炼	是	一个	最多	精美的	鱼	.

备受推崇的胡瓜鱼是一种非常娇嫩的鱼类。

[wen] [freʃ] [ˌaɪ 'tiː] [pə'zesɪz] [æn; ən] ['əʊdə(r)] [laɪk] [ə; eɪ] ['freʃli] - [kʌt] ['kjuːkʌmbə(r)] ,

When	**fresh**	**it**	**possesses**	**an**	**odour**	**like**	**a**	**freshly**	**-**	**cut**	**cucumber**	**,**
什么时候	新鲜的	它	拥有	一个	气味	喜欢	一个	新鲜的	-	切	黄瓜	,

新鲜时，它散发着类似新鲜切开的黄瓜的气味。

[bʌt; bət] [ðɪs] ['pɜːfjuːm] ['pɑːsɪz] [ə'weɪ] [twelv] ['aʊəz] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [biːn] [kɔːt] .

but	**this**	**perfume**	**passes**	**away**	**twelve**	**hours**	**after**	**it**	**has**	**been**	**caught**	**.**
但	这	香水	通过	离开	十二	小时	后	它	有	到过	捕捉	.

但这种香水在被捕获后十二小时就会消散。

[ðə; ði] [dʌtʃ] ['fɪʃəriz] ['fɜːnɪʃ] ['veri] [faɪn] [smelts] ,

The	**Dutch**	**fisheries**	**furnish**	**very**	**fine**	**smelts**	**,**
这	荷兰语	渔业	提供	非常	美好的	胡瓜鱼	,

荷兰渔业出产非常优质的胡瓜鱼。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [b'ɑːskɪts] [fʊl] [ɒv; əv] [braɪt] ['sɪlvəri] ['lɪt(ə)l] ['bɒdɪz] [lʊk] ['veri] ['temptɪŋ] [ɪn] [ðə; ði]

and	**the**	**baskets**	**full**	**of**	**bright**	**silvery**	**little**	**bodies**	**look**	**very**	**tempting**	**in**	**the**
和	这	篮子	满的	的	明亮的	银色	小的	身体	看	非常	诱人的	在	这

['həʊlseɪl] ['mɑːkɪt] .

wholesale	**market**	**.**
批发的	市场	.

在批发市场，装满闪亮银亮小动物的篮子看起来非常诱人。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['nevə(r)] [wɒt] [meɪ] [biː; bi] [kɔːld] [tʃiːp] [fɪʃ] .

These	**are**	**never**	**what**	**may**	**be**	**called**	**cheap**	**fish**	**.**
这些	是	绝不	什么	可能	是	称为	便宜的	鱼	.

这些鱼绝非廉价鱼。

[ɪn] ['siːz(ə)n] [frɒm; frəm] [nəʊ'vembə(r)] [tuː; tə] [meɪ] . [smelts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [splɪt] [ænd; ənd] [draɪd]

In	**season**	**from**	**November**	**to**	**May**	**.**	**Smelts**	**which**	**have**	**been**	**split**	**and**	**dried**
在	季节	从	十一月	到	可能	.	胡瓜鱼	哪个	有	到过	分裂	和	干燥

[ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] ['spɑːlɪŋ] .

are	**called**	**sparlings**	**.**
是	称为	火花	.

产季为11月至次年5月。剖开晒干的胡瓜鱼被称为鱼苗。

[ə'nʌðə(r)] [fɪʃ] [wɪtʃ] [ɪz] [tʃiːp] [ænd; ənd] ['plentɪf(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] [mʌnθs] [ɪz] [ðə; ði] ['hædək] .

Another	**fish**	**which**	**is**	**cheap**	**and**	**plentiful**	**in**	**the**	**winter**	**months**	**is**	**the**	**haddock**	**.**
其他	鱼	哪个	是	便宜的	和	丰富	在	这	冬天	几个月	是	这	黑线鳕	.

冬季另一种价格低廉且供应充足的鱼类是黑线鳕。

[ðeɪ] ['seldəm] [weɪ] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [frɒm; frəm] [θriː] [tuː; tə] [fɔː(r)] [paʊndz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɑːdʒɪst]

They	**seldom**	**weigh**	**more**	**than**	**from**	**three**	**to**	**four**	**pounds**	**,**	**and**	**the**	**largest**
他们	很少	称重	更多的	比	从	三	到	四	磅	,	和	这	最大

[ɑː(r); ə(r)] [kən'sɪdəd] [ðə; ði] [best] .

are	**considered**	**the**	**best**	**.**
是	经过考虑的	这	最好的	.

它们的重量很少超过三到四磅，其中个头最大的被认为是最好的。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['gʌtɪd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [ænd; ənd] [hʌŋ] [ʌp][tuː; tə][draɪ] [wɪð] [sɔːlt]

They	**should**	**be**	**gutted**	**as**	**soon**	**as**	**possible**	**,**	**and**	**hung**	**up**	**to**	**dry**	**with**	**salt**
他们	应该	是	掏空	作为	很快	作为	可能的	,	和	悬挂	向上	到	干燥	和	盐

[ˌɪn'saɪd][ðem; ðəm] .

inside	**them**	**.**
里面	他们	.

应该尽快去内脏，并在里面撒上盐，挂起来风干。

[skɒtʃ] ['hædək] [hæv; həv][ðə; ði] [haɪɪst] [ˌrepju'teɪʃ(ə)n] .

Scotch	**haddock**	**have**	**the**	**highest**	**reputation**	**.**
苏格兰威士忌	黑线鳕	有	这	最高	名声	.

苏格兰黑线鳕享有最高的声誉。

[ə'mʌŋ] ['lesə(r)] [nəʊn] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] ['gɜːnɪt] , « -

Among	**lesser**	**known**	**fish**	**are**	**the**	**gurnet**	**,**	**«**	**16**
之中	较少	已知	鱼	是	这	鲂鱼	,	«	-

鲜为人知的鱼类包括鲂鱼，« 16

» ['dɔːri] , [ænd; ənd] [lɪŋ] .

»	**dory**	**,**	**and**	**ling**	**.**
»	多莉	,	和	凌	.

»多莉，还有凌。

[ɔːl][ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] ['iːtɪŋ] .

All	**of**	**them**	**are**	**excellent**	**eating**	**.**
全部	的	他们	是	出色的	吃	.

它们都非常美味。

[ðə; ði]['dɔːri][rɪ'zemb(ə)lz][ðə; ði] ['tɜːbət] [ɪn]['fleɪvə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['gɜːnɪt] [hæz; həz][fɜːm] [waɪt] [fleʃ] ,

The	**dory**	**resembles**	**the**	**turbot**	**in**	**flavour**	**,**	**and**	**the**	**gurnet**	**has**	**firm**	**white**	**flesh**	**,**
这	多莉	类似	这	大菱鲆	在	味道	,	和	这	鲂鱼	有	公司	白色的	肉	,

[ɒv; əv] [ə'griːəb(ə)l] [teɪst] .

of	**agreeable**	**taste**	**.**
的	同意	品尝	.

多利鱼的味道与大菱鲆相似，而鲂鱼肉质紧实洁白，味道鲜美。

[ɪn][ðə; ði] ['ɜːli] [sprɪŋ] [mʌnθs] [lɪŋ] [ɪz] ['kæptʃəd] [ɪn] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒf] [ðə; ði] ['ɔːkni] [ænd; ənd]

In	**the**	**early**	**spring**	**months**	**ling**	**is**	**captured**	**in**	**large**	**quantities**	**off**	**the**	**Orkney**	**and**
在	这	早期的	春天	几个月	凌	是	捕获	在	大的	数量	离开	这	奥克尼群岛	和

['ʃetlənd] [aɪlz] .

Shetland	**Isles**	**.**
设得兰群岛	岛屿	.

早春时节，奥克尼群岛和设得兰群岛附近海域会大量捕获鳕鱼。

[skeɪt] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑː(r); ə(r)][bəuθ] [les] [θɔːt] [ɒv; əv][ɪn] ['ɪŋgləənd] [ðæn; ðən] [ðeɪ] [dɪ'zɜːv] [tuː; tə]

Skate	**and**	**plaice**	**are**	**both**	**less**	**thought**	**of**	**in**	**England**	**than**	**they**	**deserve**	**to**
滑冰	和	鲽鱼	是	两个都	较少的	想法	的	在	英格兰	比	他们	应得	到

[biː; bi] ;

be	**;**
是	;

在英国，鳐鱼和鲽鱼受到的重视程度都低于它们应得的水平；

[ɪn] [frɑːns] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['betə(r)] [ə'priːʃieɪtɪd] .

in	**France**	**they**	**are**	**better**	**appreciated**	**.**
在	法国	他们	是	更好的	感谢	.

在法国，它们更受人们欣赏。

[skeɪt] [ɪm'pruːvz] [baɪ] ['biːɪŋ] [hʌŋ] [ʌp][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .

Skate	**improves**	**by**	**being**	**hung**	**up**	**for**	**a**	**day**	**before**	**using**	**.**
滑冰	改善	经过	存在	悬挂	向上	为了	一个	天	前	使用	.

滑冰鞋在使用前悬挂一天，性能会更好。

[jʌŋ] [skeɪt] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] " [meɪdz] , " [ænd; ənd][ðeə(r)] [fleʃ] [ɪz]['tendə(r)][ænd; ənd] ['delɪkət] .

Young	skate	are	called	"	maids	,	"	and	their	flesh	is	tender	and	delicate	.
年轻的	滑冰	是	称为	"	女佣	,	"	和	他们的	肉	是	投标	和	精美的	.

幼鳐鱼被称为"少女"，它们的肉质鲜嫩细腻。

[pleɪs] [ɪz][ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] [wen] [ðə; ði]['bɒdi][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd][fɜːm] , [ðə; ði] [aɪz] [braɪt] ,

Plaice	is	in	good	condition	when	the	body	is	thick	and	firm	,	the	eyes	bright	,
鲽鱼	是	在	好的	状况	什么时候	这	身体	是	厚的	和	公司	,	这	眼睛	明亮的	,

鲽鱼体型健壮、眼睛明亮时，说明鱼况良好。

[ænd; ənd][ðə; ði] [peɪl] [saɪd] [tɪndʒd] [wɪð] [pɪŋk] .

and	the	pale	side	tinged	with	pink	.
和	这	苍白	边	带点色调	和	粉色的	.

苍白的一侧略带粉红色。

[heɪk] , [ɔː(r)] " [waɪt] ['sæmən] , " [ɪz][ə; eɪ] [west] - ['kʌntri] [fɪʃ] , ['kɒmən] [ɪn] ['devənʃə] .

Hake	,	or	"	white	salmon	,	"	is	a	west	-	country	fish	,	common	in	Devonshire	.
鳕鱼	,	或者	"	白色的	三文鱼	,	"	是	一个	西方	-	国家	鱼	,	常见的	在	德文郡	.

无须鳕，又称"白鲑"，是英国西部地区的一种鱼类，在德文郡很常见。

[ɪn] ['siːz(ə)n] [ɪn][ðə; ði] ['ɔːtəm] [mʌnθs] .

In	season	in	the	autumn	months	.
在	季节	在	这	秋天	几个月	.

秋季是其流行季节。

[iːlz] [ænd; ənd] ['læmpriz] , ['veri] [rɪtʃ] , [ænd; ənd][nɒt]['əʊvə(r)] ['həʊlsəm] , [ɑː(r); ə(r)]['məʊstli] [fuːd]

Eels	and	lampreys	,	very	rich	,	and	not	over	wholesome	,	are	mostly	food
鳗鱼	和	七鳃鳗	,	非常	富有的	,	和	不是	超过	健康	,	是	大多	食物

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['epɪkjʊə(r)] .

for	the	epicure	.
为了	这	美食家	.

鳗鱼和七鳃鳗营养丰富，但并不太健康，主要是美食家的食物。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['juːsf(ə)l][ɪn] ['kʊkəri] [weə(r)] [ə; eɪ] ['sʌkjələnt] [dɪʃ] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] .

They	are	useful	in	cookery	where	a	succulent	dish	is	required	.
他们	是	有用	在	烹饪	在哪里	一个	多肉植物	盘子	是	必需的	.

它们在需要鲜嫩多汁的菜肴的烹饪中非常有用。

[ðə; ði] ['læmpri] [ɪz][bʌt; bət]['lɪt(ə)l][met] [wɪð] [ɪn][ðə; ði]['prez(ə)nt] [deɪ] . « -

The	lamprey	is	but	little	met	with	in	the	present	day	.	«	17
这	七鳃鳗	是	但	小的	遇见	和	在	这	展示	天	.	«	-

如今，七鳃鳗已十分罕见。« 17

» [pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .

»	PART	II	.
»	部分	二	.

第二部分。

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [fɪʃ] .

THE	COOKING	OF	FISH	.
这	烹饪	的	鱼	.

鱼的烹饪。

[ðə; ði]['resəpɪz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] [pɑːt][hæv; həv] [biːn] [gliːn] [frɒm; frəm][rɪ'laɪəb(ə)l] ['sɔːsɪz] .

The	recipes	given	in	this	part	have	been	gleaned	from	reliable	sources	.
这	食谱	给定	在	这	部分	有	到过	收集	从	可靠的	来源	.

本部分提供的食谱均来自可靠来源。

['meni] [ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑː(r); ə(r)][frɒm; frəm] [frentʃ] [kʊks] ,

Many	of	them	are	from	French	cooks	,
许多	的	他们	是	从	法语	厨师	,

其中许多食谱来自法国厨师。

[ænd; ənd][ɑ:(r); ə(r)] ['strɪktli] [ɪn] [ə'kɔ:d(ə)ns] [wɪð] [ðə; ði] ['meθədz] [ɪn][ju:z][ɪn][ðə; ði][best] " [kwɪz'i:nz] ,

and	are	strictly	in	accordance	with	the	methods	in	use	in	the	best	"	cuisines	,
和	是	严格	在	根据	和	这	方法	在	使用	在	这	最好的	"	美食	,

并且严格按照最优秀的"美食"中使用的方法进行烹饪，

" [weə(r)] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [fɪʃ] [rɪ'si:vz] [greɪt] [keə(r)][ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] .

"	where	the	cooking	of	fish	receives	great	care	and	attention	.
"	在哪里	这	烹饪	的	鱼	接收	伟大的	关心	和	注意力	.

"在那里，鱼的烹饪受到了极大的关注和重视。"

[fɔ:(r); fə(r)]['greɪtə(r)] [kən'vi:niəns] [ɪn] ['refrəns] [ðə; ði]['resəpɪz][fɔ:(r); fə(r)] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] ['dɪfrənt]

For	greater	convenience	in	reference	the	recipes	for	preparing	the	different
为了	更大的	方便	在	参考	这	食谱	为了	准备	这	不同的

[kaɪndz][ɒv; əv] [fɪʃ] [ɑ:(r); ə(r)][ɔ:l] [kl'ɑ:st] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [neɪm] [ɒv; əv] [i:tʃ] [kaɪnd] ,

kinds	of	fish	are	all	classed	under	the	name	of	each	kind	,
种类	的	鱼	是	全部	分类	在下面	这	姓名	的	每个	种类	,

为了方便查阅，各种鱼类的烹饪食谱都按鱼类名称进行了分类。

[ænd; ənd][ðə; ði] [nems] ['gɪv(ə)n][ɪn] [ˌælfə'betɪkl] ['ɔ:də(r)] .

and	the	names	given	in	alphabetical	order	.
和	这	姓名	给定	在	按字母顺序排列	命令	.

名称按字母顺序排列。

[pə'hæps] [ðə; ði]['əʊnli] [weɪz] [ɒv; əv] ['prɒpəli] ['kʊkɪŋ] [fɪʃ] [ɑ:(r); ə(r)] ['beɪkɪŋ] [ænd; ənd] ['brɔɪlɪŋ] ,

Perhaps	the	only	ways	of	properly	cooking	fish	are	baking	and	broiling	,
也许	这	仅有的	方式	的	适当地	烹饪	鱼	是	烘烤	和	烤制	,

或许只有烘烤和烧烤才是烹饪鱼的正确方法。

[jet] [ði:z] [ɑ:(r); ə(r)] [prɪ'saɪsli] [ðə; ði] [weɪz] [li:st] ['præktɪst] — [aʊt][ɒv; əv] [frɑ:ns] .

yet	these	are	precisely	the	ways	least	practised	—	out	of	France	.
然而	这些	是	恰恰	这	方式	至少	已实践	—	出去	的	法国	.

然而，这些恰恰是法国以外最少人采用的方法。

['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['fraɪɪŋ] [hæv; həv] [ˌhɪðə'tu:] [held] [tu:] [greɪt] [ə; eɪ] [mə'nɒpəli] [ɪn]['aʊə(r)] ['meθədz] .

Boiling	and	frying	have	hitherto	held	too	great	a	monopoly	in	our	methods	.
沸腾	和	煎炸	有	迄今为止	握住	也	伟大的	一个	垄断	在	我们的	方法	.

水煮和油炸一直以来都占据了我们烹饪方法的绝对主导地位。

[ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['peɪdʒɪz] , [waɪl] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði]['lætə(r)] [məʊdz] [ðeə(r)] [dju:] « -

In	the	following	pages	,	while	giving	the	latter	modes	their	due	«	18
在	这	下列的	页面	,	尽管	给予	这	后者	模式	他们的	到期的	«	-

在接下来的篇幅中，在给予后一种模式应有的重视的同时« 18

» [ʃeə(r)] [ɒv; əv] [ə'tenʃ(ə)n] ,

»	share	of	attention	,
»	分享	的	注意力	,

»注意力份额，

[wi:; wi][beg][tu:; tə][kɔ:l][fɔ:(r); fə(r)]['speʃ(ə)l]['nəʊtɪs][tu:; tə][bi:; bi]['gɪv(ə)n][tu:; tə][ðə; ði] [ɪg'zæmpl] [fɔ:(r); fə(r)]

we	beg	to	call	for	special	notice	to	be	given	to	the	examples	for
我们	求	到	称呼	为了	特别的	注意	到	是	给定	到	这	示例	为了

['brɔɪlɪŋ] ,

broiling	,
烤制	,

我们恳请对高温炙烤的例子给予特别关注。

& [si:] . , [æz; əz] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [rɪ'laɪd] [ə'pɒn][tu:; tə] [brɪŋ] [ə'baʊt][ə; eɪ][ˌsætɪs'fæktəri] [rɪ'zʌlt] [ɪf]

&	c	.	,	as	they	may	be	relied	upon	to	bring	about	a	satisfactory	result	if
&	c	.	,	作为	他们	可能	是	依赖	之上	到	带来	关于	一个	令人满意的	结果	如果

['keəfəli] ['fɒləʊd] .

carefully	followed	.
小心	随后	.

等等，因为如果认真遵循这些方法，可以保证取得令人满意的结果。

[tuː; tə] [bɪ'gɪn] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] ['dʒen(ə)rəl] [də'rekʃ(ə)nz] :

To	begin	with	a	few	general	directions	:
到	开始	和	一个	很少	一般的	方向	:

首先给出一些总体方向:

[ɪn] ['brɔɪlɪŋ] [ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [klɪə(r)]['faɪə(r)][ɪz] ['æbsəluːtli] [ˌɪndɪ'spensəb(ə)l] ;

In	broiling	a	perfectly	clear	fire	is	absolutely	indispensable	;
在	烤制	一个	完美	清除	火	是	绝对地	必不可少	;

烧烤时，完全明亮的火是绝对必不可少的;

[mɔː(r)][səʊ][ɪn][ðə; ðɪ] [keɪs] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ðæn; ðən] [wen] [ɪn'tendɪŋ] [tuː; tə] [kʊk] [steɪk] [ɔː(r)] [tʃɒps] .

more	so	in	the	case	of	fish	than	when	intending	to	cook	steak	or	chops	.
更多的	所以	在	这	案件	的	鱼	比	什么时候	意图	到	厨师	牛排	或者	排骨	.

烹饪鱼类时尤其如此，而烹饪牛排或猪排时则不然。

[ə; eɪ] ['ʃʌv(ə)l] - [fʊl] [ɒv; əv] [gʊd] ['sɪndəz] , ['slaɪtli] ['wetɪd] , [ænd; ənd]['gɪv(ə)n] [sə'fɪʃ(ə)nt] [taɪm][tuː; tə]

A	shovel	-	full	of	good	cinders	,	slightly	wetted	,	and	given	sufficient	time	to
一个	铲	-	满的	的	好的	煤渣	,	轻微地	湿润	,	和	给定	充足的	时间	到

[bɪ'kʌm] [red] - [hɒt] ,

become	red	-	hot	,
变得	红色的	-	热的	,

一铲优质煤渣，略微沾湿，并放置足够长的时间使其烧得通红，

[wɪl] ['dʒen(ə)rəli][ɪn'ʃʊə(r)][ə; eɪ] [gʊd] ['sɜːfɪs] [hiːt] ,

will	generally	ensure	a	good	surface	heat	,
将要	一般来说	确保	一个	好的	表面	热	,

通常能确保良好的表面温度，

[bʌt; bət][ə; eɪ] ['tʃɑːkəʊl] " - " [ɪz][pɑː(r)] - ['eksələns] [ðə; ði]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] ,

but	a	charcoal	"	braisière	"	is	par	-	excellence	the	fire	for	this	purpose	,
但	一个	木炭	"	-	"	是	帕	-	卓越	这	火	为了	这	目的	,

但是，用于此目的的最佳火源是木炭烤炉。

[ænd; ənd][nəʊ] [frentʃ] ['haʊswaɪf] [kən'sidə] [hɜː(r); hə(r)] ['kɪtʃɪn] [kəm'pliːt] [wɪ'ðaʊt] [ðɪs] ['lɪt(ə)l]

and	no	French	housewife	considers	her	kitchen	complete	without	this	little
和	不	法语	家庭主妇	考虑	她	厨房	完全的	没有	这	小的

[kən'traɪvəns] .

contrivance	.
装置	.

没有哪个法国主妇会认为她的厨房里少了这件小玩意儿。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tʃɑːkəʊl] ['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][sʌm; səm][hɒt] [kəʊl] [ɪz][nɒt][ə; eɪ][bæd] ['sʌbstɪtjuːt] [fɔː(r); fə(r)]

A	little	charcoal	sprinkled	over	some	hot	coals	is	not	a	bad	substitute	for
一个	小的	木炭	撒上	超过	一些	热的	煤炭	是	不是	一个	坏的	代替	为了

[ˌaɪ 'tiː] .

it	.
它	.

在热炭上撒些木炭，也不失为一个不错的替代品。

[ə; eɪ]['speʃ(ə)l]['grɪdaɪən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept][fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ] ['əʊnli] .

A	special	gridiron	should	be	kept	for	fish	only	.
一个	特别的	烤架	应该	是	保留	为了	鱼	仅有的	.

应该专门准备一个烤鱼用的烤架。

['ɑːftə(r)]['juːzɪŋ] , [let][ˌaɪ 'tiː][biː; bi] ['θʌrəli] [wɒʃt] [ænd; ənd][draɪd] ,

After	using	,	let	it	be	thoroughly	washed	and	dried	,
后	使用	,	让	它	是	彻底	洗过	和	干燥	,

使用后，请彻底清洗并晾干。

[ænd; ənd][bɪˈfɔː(r)]['juːzɪŋ] [ə'gen] [rʌb][ðə; ði][bɑːrz]['əʊvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl] ; [fɪʃ] [ɪz][mɔː(r)] ['iːzəli]

and	before	using	again	rub	the	bars	over	with	a	little	oil	;	fish	is	more	easily
和	前	使用	再次	擦	这	酒吧	超过	和	一个	小的	油	;	鱼	是	更多的	容易地

[mɑːkt] ,

marked	,
标记	,

再次使用前，在鱼条上涂抹少许油；这样鱼更容易留下痕迹。

[ænd; ənd][æpt][tuː; tə] [stɪk] ['suːnə(r)][ðæn; ðən] [miːt] .

and	apt	to	stick	sooner	than	meat	.
和	易于	到	戳	很快	比	肉	.

而且比肉更容易粘住。

[ɪf] [ðə; ði]['grɪdaɪən][ɪz][nɒt][ə; eɪ]['dʌb(ə)l][wʌn] ,

If	the	gridiron	is	not	a	double	one	,
如果	这	烤架	是	不是	一个	双倍的	一	,

如果烤架不是双人烤架，

[juːz][ə; eɪ][peə(r)][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] - [tɒŋz] [wɪð] [wɪtʃ] [tuː; tə] [tɜːn] [ðə; ði] [fɪʃ] ['əʊvə(r)] ;

use	a	pair	of	sugar	-	tongs	with	which	to	turn	the	fish	over	;
使用	一个	一对	的	糖	-	钳	和	哪个	到	转动	这	鱼	超过	;

用一把糖钳将鱼翻过来；

[bɪ'weə(r)][ɒv; əv] ['stɪkɪŋ] [ə; eɪ] [fɔːk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

beware	of	sticking	a	fork	into	it	.
提防	的	粘性	一个	叉	进入	它	.

小心别把叉子插进去。

[ðeə(r)] [kæn; kən][biː; bi][nəʊ] [daʊt] [ðæt] « -

There	can	be	no	doubt	that	«	19
那里	能	是	不	怀疑	那	«	-

毫无疑问，« 19

» ['grɪlɪŋ] [brɪŋz] [aʊt][ə; eɪ]['fleɪvə(r)] [wɪtʃ] ['nʌθɪŋ] [els] [wɪl] .

»	grilling	brings	out	a	flavour	which	nothing	else	will	.
»	烧烤	带来	出去	一个	味道	哪个	没有什么	别的	将要	.

烧烤能激发出其他任何方式都无法激发的风味。

[wɒt] [kæn; kən] [sə'pɑːs] [ə; eɪ] [freʃ] ['mækrəl] , [grɪld] ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [splɪt]['əʊpən][ænd; ənd][bəʊnd] ?

What	can	surpass	a	fresh	mackerel	,	grilled	after	being	split	open	and	boned	?
什么	能	超过	一个	新鲜的	鲭鱼	,	烤	后	存在	分裂	打开	和	骨	?

还有什么比新鲜的鲭鱼更美味的呢？将鲭鱼剖开剔骨后烤制而成。

[æn; ən][ɪmˈpɔːt(ə)nt] [pɔɪnt] [tuː; tə][beə(r)][ɪn][maɪnd][ɪn] [ðɪs] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kʊkəri] [ɪz] ,

An	important	point	to	bear	in	mind	in	this	method	of	cookery	is	,
一个	重要的	观点	到	熊	在	头脑	在	这	方法	的	烹饪	是	,

这种烹饪方法中需要牢记的一点是：

[tuː; tə] [kiːp] [ɪn][ðə; ði]['fleɪvə(r)] .

to	keep	in	the	flavour	.
到	保持	在	这	味道	.

为了保持风味。

[ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [grɪld] ['sæmən] [wɪl] [teɪst] [fɑː(r)][naɪsə] [ɪf] [ðə; ði][slaɪs][hæz; həz] [biːn] [ræpt] [ɪn]

A	slice	of	grilled	salmon	will	taste	far	nicer	if	the	slice	has	been	wrapped	in
一个	片	的	烤	三文鱼	将要	品尝	远的	更漂亮	如果	这	片	有	到过	包装	在

['bʌtəd] ['peɪpə(r)] ;

buttered	paper	;
涂黄油的	纸	;

如果将烤三文鱼片用涂了黄油的纸包起来，味道会更好；

[bʌt; bət] ['kʊkɪŋ] ['eniθɪŋ] [ɪn]['peɪpə(r)][rɪ'kwaɪəz][ðə; ði] ['greɪtɪst] [keə(r)] ,

but	**cooking**	**anything**	**in**	**paper**	**requires**	**the**	**greatest**	**care**	**,**
但	烹饪	任何事物	在	纸	需要	这	最	关心	,

但是用纸包着食物烹饪需要格外小心。

[æz; əz][ʃʊd; ʃəd][ðeə(r)][bi:; bi][ðə; ði] [li:st] [fleə(r)][ðə; ði]['peɪpə(r)] [wɪl] [kætʃ] ['faɪə(r)] ,

as	**should**	**there**	**be**	**the**	**least**	**flare**	**the**	**paper**	**will**	**catch**	**fire**	**,**
作为	应该	那里	是	这	至少	耀斑	这	纸	将要	抓住	火	,

即使只有最轻微的火花，纸张也会着火。

— [wɒt] [ɪz][rɪ'kwaɪəd][ɪz][ə; eɪ] [fɪəs] [hi:t] .

—	**what**	**is**	**required**	**is**	**a**	**fierce**	**heat**	**.**
—	什么	是	必需的	是	一个	凶猛的	热	.

—我们需要的是极高的温度。

[wen] ['beɪkɪŋ] [fɪʃ] [ɪn] - , [ðæt] [ɪz] [ræpt] [ɪn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] ,

When	**baking**	**fish**	**en**	**papillot**	**,**	**that**	**is**	**wrapped**	**in**	**buttered**	**paper**	**,**
什么时候	烘烤	鱼	英文	-	,	那	是	包装	在	涂黄油的	纸	,

用涂了黄油的纸包着鱼进行烤制时，

[ðə; ði] [tʃi:f] [θɪŋ] [tu:; tə][beə(r)][ɪn][maɪnd][ɪz][nɒt][tu:; tə][speə(r)][ðə; ði]['bʌtə(r)] .

the	**chief**	**thing**	**to**	**bear**	**in**	**mind**	**is**	**not**	**to**	**spare**	**the**	**butter**	**.**
这	首席	事物	到	熊	在	头脑	是	不是	到	空闲的	这	黄油	.

最重要的是不要吝惜黄油。

[ðɪs] , [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['delɪkət] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] [weɪz] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [fɪʃ] ,

This	**,**	**one**	**of**	**the**	**most**	**delicate**	**and**	**delicious**	**ways**	**of**	**cooking**	**fish**	**,**
这	,	一	的	这	最多	精美的	和	可口的	方式	的	烹饪	鱼	,

这是烹饪鱼最精致、最美味的方法之一。

[ɪz][æpt][tu:; tə][bi:; bi] [ɪn'taɪəli] [spɔɪlt] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz]['əʊnli][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][dæb][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪz] [ə'laʊd] .

is	**apt**	**to**	**be**	**entirely**	**spoilt**	**,**	**because**	**only**	**a**	**little**	**dab**	**of**	**butter**	**is**	**allowed**	**.**
是	易于	到	是	完全	被宠坏了	,	因为	仅有的	一个	小的	轻拍	的	黄油	是	允许	.

因为只允许涂一小块黄油，所以很容易被完全毁掉。

[wen] [fɪʃ] [hæz; həz] [bi:n] [kʊkt] [ɪn]['peɪpə(r)][ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][sent][tu:; tə]['teɪb(ə)l][dʒʌst][æz; əz]

When	**fish**	**has**	**been**	**cooked**	**in**	**paper**	**it**	**should**	**be**	**sent**	**to**	**table**	**just**	**as**
什么时候	鱼	有	到过	煮熟	在	纸	它	应该	是	发送	到	桌子	只是	作为

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ,

it	**is**	**,**
它	是	,

用纸包着煮的鱼应该直接端上餐桌。

['peɪpə(r)][ænd; ənd][ɔ:l] .

paper	**and**	**all**	**.**
纸	和	全部	.

纸张什么的都包括在内。

['ɔ:lweɪz] [ju:z] [pleɪn] [waɪt] [nəʊt]['peɪpə(r)] , ['nevə(r)] ['prɪntɪd] .

Always	**use**	**plain**	**white**	**note**	**paper**	**,**	**never**	**printed**	**.**
总是	使用	清楚的	白色的	笔记	纸	,	绝不	打印	.

务必使用纯白色便笺纸，切勿使用打印纸。

[ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fɪʃ] [ə; eɪ] ['veri] ['kɒmən] [fɔ:lt] [ɪz] [ə'mɪtɪŋ] [tu:; tə] [pʊt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [sɔ:lt]['ɪntu:][ðə; ði]['wɔ:tə(r)]

In	**boiling**	**fish**	**a**	**very**	**common**	**fault**	**is**	**omitting**	**to**	**put**	**sufficient**	**salt**	**into**	**the**	**water**
在	沸腾	鱼	一个	非常	常见的	过错	是	省略	到	放	充足的	盐	进入	这	水

.

:

.

煮鱼时一个非常常见的错误是水中盐放少了。

[ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] [fɪʃ] ,
In the case of large fish ,
在 这 案件 的 大的 鱼 ,

就大型鱼类而言，

[sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [ɪn][ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv]
salt should be added in the proportion of half a pound to a gallon of
盐 应该 是 额外 在 这 部分 的 一半 一个 磅 到 一个 加仑 的
['wɔːtə(r)] ;
water ;
水 ;

盐的添加比例应为每加仑水加入半磅盐；

[fɔː(r); fə(r)][smɔːlə(r)] « -
for smaller « 20
为了 较小的 « -

对于较小的« 20

» [fɪʃ] , [ə; eɪ] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] - [paʊnd] [tuː; tə][ðə; ði]['gælən][ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] .
» fish , a proportion of a quarter - pound to the gallon is sufficient .
» 鱼 , 一个 部分 的 一个 四分之一 - 磅 到 这 加仑 是 充足的 .

“鱼的话，每加仑水配四分之一磅鱼肉就足够了。”

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naʊ] ['dʒen(ə)rəli] [θɔːt] [best] [tuː; tə] [pleɪs] [fɪʃ] [ɪn] ['nɪəli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
It is now generally thought best to place fish in nearly boiling water ,
它 是 现在 一般来说 想法 最好的 到 地方 鱼 在 几乎 沸腾 水 ,

现在人们普遍认为，最好将鱼放入接近沸腾的水中烹煮。

[ðen] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kʌm] ['dʒentli][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ə'gen] ,
then allow it to come gently to the boiling point again ,
然后 允许 它 到 来 轻轻地 到 这 沸腾 观点 再次 ,

然后让它再次慢慢加热至沸点。

[ðɪs] [kiːps] [ɪn][ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒn][ðə; ði] [seɪm] ['prɪnsəp(ə)l][æz; əz][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ɒv; əv] [miːt] .
this keeps in the flavour on the same principle as the boiling of meat .
这 保持 在 这 味道 在 这 相同的 原则 作为 这 沸腾 的 肉 .

这样做能保留肉的味道，原理和水煮肉一样。

[ðə; ði] [taɪm] [ə'laʊd] [dɪ'pendz] [ɪn'taɪəli] [ɒn][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ,
The time allowed depends entirely on the size of the fish ,
这 时间 允许 取决于 完全 在 这 尺寸 的 这 鱼 ,

所需时间完全取决于鱼的大小。

[bʌt; bət] [wen] [ðə; ði] [fleʃ] [ʃəʊz] [saɪnz] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [dʒʌst]['eɪb(ə)l][tuː; tə][biː; bi] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm]
but when the flesh shows signs of being just able to be separated from
但 什么时候 这 肉 演出 标志 的 存在 只是 有能力的 到 是 分开 从
[ðə; ði] [bəʊn] ,
the bone ,
这 骨 ,

但当肉开始出现可以与骨头分离的迹象时，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['æmpli] [dʌn] .
it is amply done .
它 是 充足的 完毕 .

已经做得非常充分了。

[ɪk'spɪəriəns] [ɪz][ðə; ði]['əʊnli] [seɪf] [gaɪd] .
Experience is the only safe guide .
经验 是 这 仅有的 安全的 指导 .

经验是唯一可靠的指南。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] ['waɪtnəs] [ɒv; əv] [waɪt] [fɪʃ] ,

To	preserve	the	whiteness	of	white	fish	,
到	保存	这	白人	的	白色的	鱼	,

为了保持白鱼的洁白，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [waɪz] [tuː; tə] [rʌb] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['lemən] - [dʒuːs] [bɪ'fɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] .

it	is	wise	to	rub	them	over	with	lemon	-	juice	before	boiling	.
它	是	明智的	到	擦	他们	超过	和	柠檬	-	汁	前	沸腾	.

煮之前最好先用柠檬汁涂抹一下。

[wʌn] ['meθəd] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fɪʃ] , [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪn'tendɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['iːtɪŋ] [kəʊld] ,

One	method	of	boiling	fish	,	when	it	is	intended	for	eating	cold	,
一	方法	的	沸腾	鱼	,	什么时候	它	是	故意的	为了	吃	寒冷的	,

如果鱼是打算冷食，那么有一种煮鱼的方法是：

[wɪtʃ] [ɪz] [mʌtʃ] [ə'pruːvd] [ɒv; əv] [ɒn] [ðə; ði] ['kɒntɪnənt] , [ɪz] [tuː; tə] [duː; də] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] " [kɔːt] -

which	is	much	approved	of	on	the	Continent	,	is	to	do	it	in	"	court	-
哪个	是	很多	得到正式认可的	的	在	这	大陆	,	是	到	做	它	在	"	法庭	-

['buːjɒn; 'buːjõ] ,

bouillon	,
肉汤	,

在欧洲大陆广受推崇的做法是用"court-bouillon"来做。

" [ænd; ənd] [ɪf] [freʃ] - ['wɔːtə(r)] [fɪʃ] [biː; bi] [kʊkt] [ðɪs] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rɪ'liːvd] [ɒv; əv] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ɪts]

"	and	if	fresh	-	water	fish	be	cooked	this	way	it	is	relieved	of	much	of	its
"	和	如果	新鲜的	-	水	鱼	是	煮熟	这	方式	它	是	松了口气	的	很多	的	它是

[ˌɪnsɪ'pɪdɪti] .

insipidity	.
乏味	.

"如果用这种方法烹饪淡水鱼，就能去除很多寡淡无味的东西。"

[wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] , [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] [red] [waɪn] , [tuː; tə] [fɔː(r)] [pɑːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [fɔː(r); fə(r)]

One	part	of	vinegar	,	one	part	of	red	wine	,	to	four	parts	of	water	,	for
一	部分	的	醋	,	一	部分	的	红色的	葡萄酒	,	到	四	部分	的	水	,	为了

[ðə; ði] " ['buːjɒn; 'buːjõ] .

the	"	bouillon	.
这	"	肉汤	.

一份醋、一份红酒、四份水，制成"肉汤"。

" [tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [pʊt] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]

"	To	two	quarts	of	the	liquor	put	an	ounce	of	salt	,	half	an	ounce	of
"	到	二	夸脱	的	这	酒	放	一个	盎司	的	盐	,	一半	一个	盎司	的

['pepə(r)] ,

pepper	,
胡椒	,

在两夸脱的酒中加入一盎司盐和半盎司胡椒粉，

[ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['seɪvəri] [hɜːbs] , [ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kærət] .

a	bunch	of	savoury	herbs	,	a	sliced	onion	and	a	carrot	.
一个	束	的	咸味的	草药	,	一个	切片	洋葱	和	一个	胡萝卜	.

一把香草、一片洋葱和一根胡萝卜。

['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [sɔːlt] ['beɪkən] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] ['ædɪd] .

Sometimes	a	small	piece	of	salt	bacon	is	also	added	.
有时	一个	小的	片	的	盐	熏肉	是	还	额外	.

有时还会加入一小块咸培根。

[let] [ðiːz] [ɔːl] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [sʌm; səm] [taɪm] , [ðen] « -

Let	these	all	boil	together	for	some	time	,	then	«	21
让	这些	全部	熬	一起	为了	一些	时间	,	然后	«	-

让这些食材一起煮一段时间，然后« 21

» [streɪn] [ðə; ðɪ] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] [ki:p] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊn] [dʒɑ:(r)] .

»	strain	the	liquor	and	keep	in	a	stone	jar	.
»	拉紧	这	酒	和	保持	在	一个	石头	罐	.

将酒过滤后装入石罐中保存。

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [ki:p] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] [ɪf] [ə'keɪʒnəli] [ˌɑ:r 'i:] - [bɔɪld] .

It	will	keep	a	long	time	if	occasionally	re	-	boiled	.
它	将要	保持	一个	长的	时间	如果	偶尔	关于	-	煮沸	.

如果偶尔重新煮沸，可以保存很长时间。

[ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [wel] ['kʌvəd] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['lɪkwɪd] [wen] [leɪd] [ɪn] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] - ['ket(ə)l] ,

The	fish	should	be	well	covered	with	the	liquid	when	laid	in	the	fish	-	kettle	,
这	鱼	应该	是	出色地	涵盖	和	这	液体	什么时候	铺设	在	这	鱼	-	壶	,

放入鱼锅时，鱼应该完全浸没在液体中。

[ænd; ənd] [ə'laʊd] [tu:; tə] [bɔɪl] ['grædʒuəli] .

and	allowed	to	boil	gradually	.
和	允许	到	熬	逐步地	.

并使其慢慢沸腾。

[tu:; tə] [fraɪ] [fɪʃ] [sək'sesfəli] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['lɪtərəli] [bɔɪld] [ɪn] [fæt] .

To	fry	fish	successfully	it	should	be	literally	boiled	in	fat	.
到	炒	鱼	成功地	它	应该	是	字面上地	煮沸	在	胖的	.

要想成功煎鱼，就必须先用油脂将其煮熟。

[ðɪs] ['kænɒt] [bi:; bi] [dʌn] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] [ɔ:(r)] ['sməʊki] ['faɪə(r)] ,

This	cannot	be	done	over	a	slow	or	smoky	fire	,
这	不能	是	完毕	超过	一个	慢的	或者	烟	火	,

这不能用慢火或烟雾弥漫的火来烹制。

['naɪðə(r)] [kæn; kən] [ˌaɪ 'ti:] [bi:; bi] [dʌn] [ən'les] [æn; ən] [ə'bʌndəns] [ɒv; əv] [fæt] [bi:; bi] [ə'laʊd] .

neither	can	it	be	done	unless	an	abundance	of	fat	be	allowed	.
两者都不	能	它	是	完毕	除非	一个	丰富	的	胖的	是	允许	.

除非允许摄入大量脂肪，否则也无法做到这一点。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [nɒt] [æn; ən] [ɪk'strævəgənt] ['meθəd] , ['i:v(ə)n] [ɪf] [ðə; ðɪ] [pæn] [bi:; bi] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [wʌn] ,

It	is	not	an	extravagant	method	,	even	if	the	pan	be	a	large	one	,
它	是	不是	一个	靡	方法	,	甚至	如果	这	平底锅	是	一个	大的	一	,

即使使用大号平底锅，这也不是一种奢侈的方法。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'ti:] [teɪks] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [paʊndz] [tu:; tə] [fɪl] [ˌaɪ 'ti:] .

and	it	takes	two	or	three	pounds	to	fill	it	.
和	它	需要	二	或者	三	磅	到	充满	它	.

装满它需要两到三磅重的粉末。

[ɪf] ['keəfəli] [pɔ:] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ['ɑ:ftə(r)] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] [hæz; həz]

If	carefully	poured	into	a	basin	containing	boiling	water	after	the	fish	has
如果	小心	倾倒	进入	一个	盆地	包含	沸腾	水	后	这	鱼	有

[bi:n] [kʊkt] ,

been	cooked	,
到过	煮熟	,

鱼煮熟后，如果小心地将其倒入装有沸水的盆中，

[ðə; ðɪ] [lu:s] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['pɑ:tɪk(ə)lz] [wɪl] [fɔ:l] [tu:; tə] [ðə; ðɪ] ['bɒtəm] ,

the	loose	breadcrumbs	and	other	particles	will	fall	to	the	bottom	,
这	松动的	面包屑	和	其他	颗粒	将要	落下	到	这	底部	,

散落的面包屑和其他颗粒会沉到锅底。

[ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [fæt] [fɔ:m] [ə; eɪ] [klɪə(r)] [waɪt] [krʌst] .

and	the	fat	form	a	clear	white	crust	.
和	这	胖的	形式	一个	清除	白色的	地壳	.

脂肪会形成一层透明的白色外壳。

[wen] [djuː] [keə(r)][ɪz] ['eksəd] [ðeə(r)][ɪz][nəʊ]['riːz(ə)n] [waɪ] [ðə; ði] [seɪm] [fæt][ʃʊd; ʃəd] [nɒt][biː; bi] [juːst]

When	due	care	is	exercised	there	is	no	reason	why	the	same	fat	should	not	be	used
什么时候到期的	关心	是	锻炼	那里	是	不	原因	为什么	这	相同的	胖的	应该	不是	是	用过的	

['fɪfti] [taɪmz] ['əʊvə(r)] .

fifty	times	over	.
五十	时代	超过	.

只要使用得当，没有理由认为同一块脂肪不能重复使用五十次。

[let] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi][kwaɪt] ['bɔɪlɪŋ] [wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz][pʊt][ɪn] .

Let	it	be	quite	boiling	when	the	fish	is	put	in	.
让	它	是	相当	沸腾	什么时候	这	鱼	是	放	在	.

等水沸腾了再放入鱼。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [nəʊn] [baɪ][ɪts] ['pɜːfɪkt] ['stɪlnəs] [ænd; ənd][ðə; ði][feɪnt] [bluː] ['veɪpə(r)] [wɪtʃ] [wɪl] [raɪz]

This	may	be	known	by	its	perfect	stillness	and	the	faint	blue	vapour	which	will	rise
这	可能	是	已知	经过	它是	完美的	寂静	和	这	头晕的	蓝色的	汽	哪个	将要	上升

[frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] .

from	it	.
从	它	.

可以通过它完全静止的状态以及从中升起的淡淡蓝色蒸汽来辨别。

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [hæz; həz] [biːn] [wɒʃt] [ænd; ənd] ['keəfəli] [draɪd] , ['flaʊə(r)][ˌaɪ 'tiː][bɪ'fɔː(r)] ['dɪpɪŋ]

When	the	fish	has	been	washed	and	carefully	dried	,	flour	it	before	dipping
什么时候	这	鱼	有	到过	洗过	和	小心	干燥	,	面粉	它	前	浸渍

['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] ,

into	beaten	egg	,
进入	被打败	蛋	,

鱼洗净擦干后，裹上一层面粉，再蘸上打散的鸡蛋液。

[ænd; ənd][juːz] [braʊn] ['rɑːspɪŋ, 'ræ-][ɪn] ['prefrəns] [tuː; tə] ['bredkrʌmz] .

and	use	brown	raspings	in	preference	to	breadcrumbs	.
和	使用	棕色的	锉刀	在	偏爱	到	面包屑	.

并且最好使用棕色刨丝器而不是面包屑。

[leɪ] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['blɒtɪŋ] - ['peɪpə(r)][æt; ət] « -

Lay	a	small	piece	of	blotting	-	paper	at	«	22
莱	一个	小的	片	的	印迹法	-	纸	在	«	-

在« 22处放一小块吸水纸

» [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [tuː; tə] [əb'zɔːb] [ɔːl] [griːs] .

»	the	bottom	of	the	dish	to	absorb	all	grease	.
»	这	底部	的	这	盘子	到	吸收	全部	润滑脂	.

»盘子底部用来吸收所有油脂。

['veəriəs] ['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['peɪdʒɪz] .

Various	recipes	for	baking	fish	are	given	in	the	following	pages	.
各种各样的	食谱	为了	烘烤	鱼	是	给定	在	这	下列的	页面	.

以下几页提供了各种烤鱼食谱。

[pə'hæps] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['naɪsɪst] [weɪz] [ɒv; əv] ['duːɪŋ] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz][ˌeɪ 'juː]['grætæn] .

Perhaps	one	of	the	nicest	ways	of	doing	fish	in	the	oven	is	au	gratin	.
也许	一	的	这	最友善的	方式	的	正在做	鱼	在	这	烤箱	是	au	焗烤	.

烤箱烹制鱼最美味的方法之一或许就是焗烤鱼。

['briːfli] [dɪ'skraɪbd] ,

Briefly	described	,
简要地	描述	,

简而言之，

[ðɪs] [kən'sɪsts] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [mɪkst] [hɜ:bs] [ænd; ənd] ['bredkrʌmz] [leɪd] [fɜ:st] [æt; ət] [ðə; ðɪ]

this	consists	of	a	layer	of	mixed	herbs	and	breadcrumbs	laid	first	at	the
这	由	的	一个	层	的	混合	草药	和	面包屑	铺设	第一的	在	这

['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [wel] - ['bʌtəd] [dɪʃ] ,

bottom	of	a	well	-	buttered	dish	,
底部	的	一个	出色地	-	涂黄油的	盘子	,

这道菜的做法是，先在涂抹了黄油的盘子底部铺上一层混合香草和面包屑。

[ðə; ðɪ] [fɪʃ] [leɪd] [ɒn] [ðɪs] , [ðen] [ðə; ðɪ] [seɪm] [ɪn'gri:diənts] [wɪð] ['si:zənɪŋ] [ænd; ənd] [mɔ:(r)] ['bʌtə(r)]

the	fish	laid	on	this	,	then	the	same	ingredients	with	seasoning	and	more	butter
这	鱼	铺设	在	这	,	然后	这	相同的	原料	和	调料	和	更多的	黄油

['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] .

over	it	.
超过	它	.

把鱼放在上面，然后放上同样的配料，加上调味料和更多的黄油。

['veri] ['ɒf(ə)n] [ə; eɪ] [glɑ:s] [ɒv; əv] [waɪn] [ɔ:(r)] ['vɪnɪgə(r)] [ɪz] ['ædɪd] .

Very	often	a	glass	of	wine	or	vinegar	is	added	.
非常	经常	一个	玻璃	的	葡萄酒	或者	醋	是	额外	.

通常会加入一杯葡萄酒或醋。

['eniθɪŋ] [kʊkt] [ˌeɪ 'ju:] ['grætæn] [mʌst; məst] ['ɔ:lweɪz] [kʌm] [tu:; tə] ['teɪb(ə)l] [ɪn] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ]

Anything	cooked	au	gratin	must	always	come	to	table	in	the	dish	in	which
任何事物	煮熟	au	焗烤	必须	总是	来	到	桌子	在	这	盘子	在	哪个

[ˌaɪ 'ti:] [wɒz; wəz] [kʊkt] ,

it	was	cooked	,
它	曾是	煮熟	,

任何用焗烤方式烹制的菜肴都必须盛放在烹制它的器皿中端上桌。

[hens] [ðə; ðɪ] ['grætæn] - [dɪʃ] , ['sʌmtaɪmz] [ɒv; əv] ['sɪlvə(r)] , ['sʌmtaɪmz] [ɒv; əv] ['pɒlɪʃt] [tɪn] [ɔ:(r)] ['faɪə(r)]

hence	the	gratin	-	dish	,	sometimes	of	silver	,	sometimes	of	polished	tin	or	fire
因此	这	焗烤	-	盘子	,	有时	的	银	,	有时	的	抛光	锡	或者	火

- [pru:f] ['tʃaɪnə] ,

-	proof	china	,
-	证明	中国	,

因此就有了焗烤盘，有时是银质的，有时是抛光锡制的，有时是耐火瓷制的。

[ɪz] [ə'nʌðə(r)] ['kɪtʃɪn] ['rekwɪzɪt] ['ɔ:lməʊst] [ˌɪndɪ'spensəb(ə)l] .

is	another	kitchen	requisite	almost	indispensable	.
是	其他	厨房	必需品	几乎	必不可少	.

是厨房里几乎不可或缺的另一件必需品。

[wen] [ɪn'tendɪŋ] [tu:; tə] [ju:z] ['sɔ:ltɪd] [fɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)] ['eni] [dɪʃ] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔ:lweɪz] [bi:; bi] [ə'laʊd]

When	intending	to	use	salted	fish	for	any	dish	it	should	always	be	allowed
什么时候	意图	到	使用	咸的	鱼	为了	任何	盘子	它	应该	总是	是	允许

[tu:; tə] [laɪ] [ɪn] ['wɔ:tə(r)] [æt; ət] [li:st] ['twenti] - [fɔ:(r)] ['aʊəz] ['pri:viəsli] ,

to	lie	in	water	at	least	twenty	-	four	hours	previously	,
到	说谎	在	水	在	至少	二十	-	四	小时	之前	,

如果打算将咸鱼用于任何菜肴，都应该事先将其浸泡在水中至少24小时。

[ænd; ənd] [ðə; ðɪ] ['wɔ:tə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [tʃeɪndʒd] ['fri:kwəntli] ; [ðen] [dreɪn] [ænd; ənd] [draɪ] ['θʌrəli] .

and	the	water	should	be	changed	frequently	;	then	drain	and	dry	thoroughly	.
和	这	水	应该	是	已更改	频繁地	;	然后	流走	和	干燥	彻底	.

« -

«	23

« -

并且要经常换水；然后沥干并彻底晾干。« 23

» [pɑ:t] [θri:] .

»	PART	III	.
»	部分	三、	.

»第三部分。

['testɪd] ['resəpɪz] .
TESTED **RECIPES** **.**
测试 食谱 .

经过测试的食谱。

['æntʃəviz] [ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði]['əʊnli] [fɪʃ] [wɪtʃ] [kʌm] ['ʌndə(r)] [ðɪs] ['letə(r)] .
Anchovies **are** **the** **only** **fish** **which** **come** **under** **this** **letter** **.**
凤尾鱼 是 这 仅有的 鱼 哪个 来 在下面 这 信 .

只有凤尾鱼才属于这个字母所代表的鱼类。

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [bɔ:t] [ɪn] ['pɪkl] [frɒm; frəm]['grəusəz][ænd; ənd]['ɒɪlmən] ,
They **are** **usually** **bought** **in** **pickle** **from** **grocers** **and** **oilmen** **,**
他们 是 通常 买 在 泡菜 从 杂货商 和 石油大亨 ,

它们通常是从杂货店和石油商那里买来的腌制食品。

[ænd; ənd] [ɔ:t] [tu:; tə] [səʊk] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] [bɪ'fɔ:(r)] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] .
and **ought** **to** **soak** **in** **cold** **water** **before** **they** **are** **used** **.**
和 应该 到 浸泡 在 寒冷的 水 前 他们 是 用过的 .

使用前应先用冷水浸泡。

[ðə; ði] [smɔ:l] , [plʌmp] [wʌnz][ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði] [best] — [ðə; ði] ['pɪkl] [ɪz] [red] , [ðə; ði] [skeɪlz] [ɒv; əv][ðə; ði]
The **small** **,** **plump** **ones** **are** **the** **best** **—** **the** **pickle** **is** **red** **,** **the** **scales** **of** **the**
这 小的 , 丰满 一个 是 这 最好的 — 这 泡菜 是 红色的 , 这 秤 的 这
[fɪʃ] [waɪt] .
fish **white** **.**
鱼 白色的 .

小而肥的最好——腌菜是红色的，鱼鳞是白色的。

[ɪf] [kʌt]['ɪntu:] ['fɪlɪt] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tu:; tə] [slaɪst] ['kju:kʌmbə(r)] , [hɑ:d] - [bɔɪld] [eg] , ['ɔ:lsəʊ] [slaɪst] ,
If **cut** **into** **fillets** **and** **added** **to** **sliced** **cucumber** **,** **hard** **-** **boiled** **egg** **,** **also** **sliced** **,**
如果 切 进入 鱼片 和 额外 到 切片 黄瓜 , 难的 - 煮沸 蛋 , 还 切片 ,

如果切成鱼片，加入切片黄瓜和切片煮鸡蛋，

[mɪnst] ['pɑ:sli] [ænd; ənd] [hɜ:bs] , [ænd; ənd] [drest] [wɪð] [ðə; ði]['ju:ʒuəl]['sæləd] ['dresɪŋ] ,
minced **parsley** **and** **herbs** **,** **and** **dressed** **with** **the** **usual** **salad** **dressing** **,**
剁碎 香菜 和 草药 , 和 穿着 和 这 通常 沙拉 敷料 ,

切碎的欧芹和香草，淋上常用的沙拉酱。

[ðeɪ] [fɔ:m] [æn; ən][ək'septəb(ə)l][və'raɪəti][ɪn][ðə; ði]['sæləd]['sɪəri:z] .
they **form** **an** **acceptable** **variety** **in** **the** **salad** **series** **.**
他们 形式 一个 可接受 种类 在 这 沙拉 系列 .

它们构成了沙拉系列中一种可接受的品种。

['æntʃəviz] , ['es(ə)ns] [ɒv; əv] ([həʊm] - [meɪd]) , [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['bi:tɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [peɪst] [hɑ:f] - [ə; eɪ]
Anchovies **,** **Essence** **of** **(** **home** **-** **made** **)** **,** **is** **made** **by** **beating** **to** **a** **paste** **half** **-** **a**
凤尾鱼 , 本质 的 (家 - 制成) , 是 制成 经过 殴打 到 一个 粘贴 一半 - 一个
- [paʊnd] [ɒv; əv] ['æntʃəviz] , [bəʊnz] ['ɔ:lsəʊ] ,
- **pound** **of** **anchovies** **,** **bones** **also** **,**
- 磅 的 凤尾鱼 , 骨头 还 ,

凤尾鱼精华（自制）是用半磅凤尾鱼（包括鱼骨）捣成糊状制成的。

[ðen] ['ædɪŋ] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['reɪzn] [waɪn] [tu:; tə][ðə; ði] [peɪst] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [bəuθ][tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl]
then **adding** **a** **pint** **of** **raisin** **wine** **to** **the** **paste** **and** **boiling** **both** **together** **until**
然后 添加 一个 品脱 的 葡萄干 葡萄酒 到 这 粘贴 和 沸腾 两个都 一起 直到
[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
it **is** **dissolved** **.**
它 是 溶解 .

然后向糊状物中加入一品脱葡萄干酒，将两者一起煮沸，直到糊状物溶解。

[fɔ:(r); fə(r)] ['si:zənɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['veri] [smɔ:l] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] ,
For **seasoning** **add** **a** **very** **small** **quantity** **of** **cayenne** **pepper** **,**
为了 调料 添加 一个 非常 小的 数量 的 辣椒 胡椒 ,

调味时加入少量辣椒粉。

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] [dʒəˈmeɪkə] [ˈpepəkɔːnz] [ænd; ənd] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [ʃəˈlɔts] . « -

two	or	three	Jamaica	peppercorns	and	three	or	four	shallots	.	«	24
二	或者	三	牙买加	胡椒粒	和	三	或者	四	小葱	.	«	-

两三粒牙买加胡椒粒和三四个小葱。« 24

» [həʊm] - [meɪd] [ˈes(ə)ns] [ɪz] [ˈgreɪtli] [suːˈpɪəriə(r)][ɪn][ˈfleɪvə(r)][tuː; tə] [ðæt] [wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi]

»	Home	-	made	essence	is	greatly	superior	in	flavour	to	that	which	can	be
»	家	-	制成	本质	是	非常	优越的	在	味道	到	那	哪个	能	是

[bɔːt] .

bought	.
买	.

自制香精的味道比市售的要好得多。

[ˈæntʃəvi] [ˈbʌtə(r)][ɪz] [prɪˈpeəd] [baɪ] [ˈpaʊndɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [hɑːf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈæntʃəviz]

Anchovy	Butter	is	prepared	by	pounding	to	a	paste	half	-	a	-	pound	of	anchovies
凤尾鱼	黄油	是	准备	经过	猛击	到	一个	粘贴	一半	-	一个	-	磅	的	凤尾鱼

[wɪð] [hɑːf] [ðæt] [weɪt] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] .

with	half	that	weight	of	butter	.
和	一半	那	重量	的	黄油	.

凤尾鱼黄油的制作方法是将半磅凤尾鱼与等重一半的黄油捣成糊状。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen] [ɪz][æn; ən] [ɪmˈpruːvmənt] .

A	pinch	of	cayenne	is	an	improvement	.
一个	捏	的	辣椒	是	一个	改进	.

加一小撮辣椒粉味道会更好。

[ðɪs] [ˈbʌtə(r)][ɪz] [ɪˈspeʃəli] [ˈjuːsf(ə)l][fɔː(r); fə(r)] [ˈfleɪvərɪŋ] [ˈsɔːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] ,

This	butter	is	especially	useful	for	flavouring	sauces	for	meat	and	fish	,
这	黄油	是	尤其	有用	为了	调味	酱汁	为了	肉	和	鱼	,

这种黄油尤其适合用来给肉类和鱼类调味酱汁。

[ænd; ənd] [ɪf] [kept] [ɪn] [ˈveri] [smɔːl] [pɒts] , [ˈkləʊsli] [ˈkʌvəd] , [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [rɪˈmeɪn] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)]

and	if	kept	in	very	small	pots	,	closely	covered	,	it	will	remain	good	for
和	如果	保留	在	非常	小的	锅	,	密切	涵盖	,	它	将要	保持	好的	为了

[sʌm; səm][taɪm] .

some	time	.
一些	时间	.

如果保存在很小的花盆里，盖紧盖子，就能保存一段时间。

[ˈæntʃəvi] [peɪst] , [səʊ] [mʌtʃ] [laɪkt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsænwɪtʃz] , [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Anchovy	Paste	,	so	much	liked	for	sandwiches	,	is	made	in	the	same	way	.
凤尾鱼	粘贴	,	所以	很多	喜欢	为了	三明治	,	是	制成	在	这	相同的	方式	.

深受人们喜爱的三明治配料——凤尾鱼酱，其制作方法也相同。

[ˈæntʃəvi] [sɔːs] . — [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] [ˈmeltɪd] , [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] [mɪkst]

Anchovy	Sauce	.	—	Two	ounces	of	butter	melted	,	two	tablespoonfuls	of	flour	mixed
凤尾鱼	酱	.	—	二	盎司	的	黄油	融化	,	二	汤匙	的	面粉	混合

[ˈsmuːðli] [wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] ,

smoothly	with	it	,
顺利	和	它	,

凤尾鱼酱——两盎司黄油融化，两汤匙面粉与之充分混合，

[ə; eɪ] [ˈtʌmbləfʊl] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

a	tumblerful	of	boiling	water	.
一个	满满一杯	的	沸腾	水	.

一杯沸水。

[wen] [ðɪs] [hæz; həz] [bɔɪld] [stɜː(r)][ɪn]['grædʒuəli] [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv][ðə; ði] ['es(ə)ns] [ɒv; əv]

When	this	has	boiled	stir	in	gradually	three	teaspoonfuls	of	the	essence	of
什么时候	这	有	煮沸	搅拌	在	逐步地	三	茶匙	的	这	本质	的

['æntʃəviz] ,

anchovies	,
凤尾鱼	,

水开后，慢慢加入三茶匙凤尾鱼香精，边加边搅拌。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['leмən] ; [let][ɔːl][bɔɪl][wʌns][mɔː(r)] ,

and	add	the	juice	of	half	a	lemon	;	let	all	boil	once	more	,
和	添加	这	汁	的	一半	一个	柠檬	;	让	全部	熬	一次	更多的	,

加入半个柠檬的汁；再次煮沸。

[ðen] [pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][tju'riːn; tə'riːn] .

then	pour	into	a	tureen	.
然后	倒	进入	一个	汤碗	.

然后倒入汤碗中。

['bɑːb(ə)l] . — [ðɪs] [ɪz][bʌt; bət][ə; eɪ][pɔː(r); pʊə(r)] [fɪʃ] , ['biːɪŋ] ['wʊli] [ænd; ənd]['rɑːðə(r)] ['fleɪvələs] .

Barbel	.	—	This	is	but	a	poor	fish	,	being	woolly	and	rather	flavourless	.
须鲃	.	—	这	是	但	一个	贫穷的	鱼	,	存在	毛茸茸的	和	相当	无味	.

须鲃——这是一种品质较差的鱼，肉质粗糙，味道也比较淡。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['pælətəb(ə)l][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɪn] ['piːsɪz] , [ðen] ['stiːpɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][ˌmærɪ'neɪd][ɒv; əv]

It	may	be	made	palatable	by	cutting	in	pieces	,	then	steeping	in	a	marinade	of
它	可能	是	制成	可口的	经过	切割	在	件	,	然后	浸泡	在	一个	腌料	的

[ɔɪl] ,

oil	,
油	,

切成块，然后浸泡在油腌料中，可以使其更易入口。

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , ['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [brɔɪl][ðə; ði] ['piːsɪz] ['əʊvə(r)]

pepper	and	salt	,	for	half	an	hour	,	after	which	broil	the	pieces	over
胡椒	和	盐	,	为了	一半	一个	小时	,	后	哪个	烤	这	件	超过

[ðə; ði]['faɪə(r)] ,

the	fire	,
这	火	,

用胡椒和盐腌制半小时，然后将肉块放在火上烤制。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['meɪtrə] - ['bʌtə(r)] . « -

and	serve	with	maître	d'hôtel	butter	.	«	25
和	服务	和	师傅	-	黄油	.	«	-

佐以餐厅经理黄油。« 25

» ['bləʊtə(r)] . — [ðə; ði] [smәʊkt] ['bləʊtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['skɔːldɪd] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ðen] [draɪd] .

»	Bloaters	.	—	The	smoked	bloaters	should	be	scalded	with	boiling	water	,	then	dried	.
»	胀气者	.	—	这	熏制	胀气者	应该	是	烫伤	和	沸腾	水	,	然后	干燥	.

»烟熏烟熏鱼——烟熏烟熏鱼应该用沸水烫一下，然后晾干。

[ðə; ði] [bəʊnz] [kæn; kən]['ɒf(ə)n][biː; bi] [drɔːn] [ɒf] ['ɑːftə(r)] [ðɪs] , [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .

The	bones	can	often	be	drawn	off	after	this	,	before	cooking	.
这	骨头	能	经常	是	绘制	离开	后	这	,	前	烹饪	.

之后通常可以在烹饪前将骨头剔除。

[ðeɪ] [meɪ] ['aɪðə(r)][biː; bi] [brɔɪld] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] ,

They	may	either	be	broiled	over	the	fire	for	a	moment	,
他们	可能	任何一个	是	烤制	超过	这	火	为了	一个	片刻	,

它们可以放在火上烤一会儿，

[ɔː(r)] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]['mɔːs(ə)l][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

or	cooked	in	the	oven	with	a	morsel	of	butter	.
或者	煮熟	在	这	烤箱	和	一个	小块	的	黄油	.

或者用一小块黄油在烤箱里烤制。

[bɪˈfɔː(r)] ['brɔɪlɪŋ] [freʃ] ['blәʊtә(r)] [splɪt] [ðem; ðәm] ['әʊpәn] [daʊn] [ðә; ði] ['mɪd(ә)l] , [rɪ'muːv] [ðә; ði]

Before	**broiling**	**fresh**	**bloaters**	**split**	**them**	**open**	**down**	**the**	**middle**	**,**	**remove**	**the**
前	烤制	新鲜的	胀气者	分裂	他们	打开	向下	这	中间	,	消除	这

['bækbәʊn] [ænd; әnd] [klenz] [ðem; ðәm] .

backbone	**and**	**cleanse**	**them**	**.**
骨干	和	洁净	他们	.

烤制新鲜海螺之前，先将其从中间剖开，取出脊骨并清洗干净。

['sprɪŋk(ә)l] [wɪð] ['pepә(r)] [ænd; әnd] [sɔːlt] , [ænd; әnd] [drɒp] [ә; eɪ] ['mɔːs(ә)l] [ɒv; әv] ['bʌtә(r)] [ɒn] [iːtʃ] [bɪˈfɔː(r)]

Sprinkle	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**drop**	**a**	**morsel**	**of**	**butter**	**on**	**each**	**before**
撒	和	胡椒	和	盐	,	和	降低	一个	小块	的	黄油	在	每个	前

['brɪŋɪŋ] [tuː; tә] ['teɪb(ә)l] .

bringing	**to**	**table**	**.**
带来	到	桌子	.

撒上胡椒粉和盐，再放上一小块黄油，然后端上桌。

[briːm] [ɪz] [ә; eɪ] ['hænsәm] , [ɔːl'ðәʊ] [nɒt] [ә; eɪ] ['delɪkәt] [fɪʃ] .

Bream	**is**	**a**	**handsome**	**,**	**although**	**not**	**a**	**delicate**	**fish**	**.**
鲂	是	一个	英俊的	,	虽然	不是	一个	精美的	鱼	.

鲷鱼外形漂亮，但并非娇嫩的鱼类。

[ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] ['θʌrәli] [klenzd] [ænd; әnd] [wɒʃt] [aʊt] [wɪð] ['vɪnɪgә(r)] .

It	**must**	**be**	**thoroughly**	**cleansed**	**and**	**washed**	**out**	**with**	**vinegar**	**.**
它	必须	是	彻底	已清洗	和	洗过	出去	和	醋	.

必须用醋彻底清洗干净。

[splɪt] [ˌaɪ 'tiː] ['әʊpәn] [ænd; әnd] [rɪ'muːv] [ðә; ði] [bәʊn] , [bʌt; bәt] [duː; dә] [nɒt] [skeɪl] [ˌaɪ 'tiː] .

Split	**it**	**open**	**and**	**remove**	**the**	**bone**	**,**	**but**	**do**	**not**	**scale**	**it**	**.**
分裂	它	打开	和	消除	这	骨	,	但	做	不是	规模	它	.

将其劈开并取出骨头，但不要剥皮。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [brɔɪld] , [bʌt; bәt] [ɪz] ['eksәlәnt] [ɪf] [stʌft] [wɪð] [ә; eɪ] ['lɪt(ә)l] ['fɔːsmiːt] ,

It	**is**	**best**	**broiled**	**,**	**but**	**is**	**excellent**	**if**	**stuffed**	**with**	**a**	**little**	**forcemeat**	**,**
它	是	最好的	烤制	,	但	是	出色的	如果	填充	和	一个	小的	肉馅	,

最好是烤着吃，但如果塞入少许肉馅也非常好吃。

[ðen] [beɪkt] [ɪn] [ðә; ði] ['ʌv(ә)n] [fɔː(r); fә(r)] ['twentɪ] ['mɪnɪts] .

then	**baked**	**in**	**the**	**oven**	**for**	**twenty**	**minutes**	**.**
然后	烘焙	在	这	烤箱	为了	二十	分钟	.

然后放入烤箱烘烤二十分钟。

['meltɪd] ['bʌtә(r)] , ['keɪpә(r)] [sɔːs] , [ɔː(r)] ['æntʃәvɪ] [sɔːs] , [mʌst; məst] [ә'kʌmpәnɪ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tә] ['teɪb(ә)l] .

Melted	**butter**	**,**	**caper**	**sauce**	**,**	**or**	**anchovy**	**sauce**	**,**	**must**	**accompany**	**it**	**to**	**table**	**.**
融化	黄油	,	跳跃	酱	,	或者	凤尾鱼	酱	,	必须	陪伴	它	到	桌子	.

上桌时必须配以融化的黄油、酸豆酱或凤尾鱼酱。

[brɪl] . — [ðɪs] [fɪʃ] [hæz; həz] [æn; ən] ['eksәlәnt] [ˌrepju'teɪʃ(ә)n] , [rɪ'zemblɪŋ] ['tɜːbәt] [sәʊ] ['nɪәlɪ] ;

Brill	**.**	**—**	**This**	**fish**	**has**	**an**	**excellent**	**reputation**	**,**	**resembling**	**turbot**	**so**	**nearly**	**;**
布里尔	.	—	这	鱼	有	一个	出色的	名声	,	类似	大菱鲆	所以	几乎	;

鲽鱼——这种鱼名声极佳，与大菱鲆非常相似；

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] ['ɔːlmәʊst] ['evrɪ] [weɪ] [ˌrekә'mendɪd] [fɔː(r); fә(r)] [ðә; ði] ['lætә(r)] .

it	**may**	**be**	**cooked**	**in**	**almost**	**every**	**way**	**recommended**	**for**	**the**	**latter**	**.**
它	可能	是	煮熟	在	几乎	每一个	方式	受到推崇的	为了	这	后者	.

它几乎可以采用所有推荐给后者的烹饪方法进行烹饪。

[θɪk] [brɪl] [ɑː(r); ә(r)] [ðә; ði] [best] , [ænd; әnd] [ә; eɪ] ['jeləʊɪʃ] [hjuː] [ɪn] [ðә; ði] [fleʃ] [dɪ'nәuts] [ɪts] ['freʃnәs]

Thick	**brill**	**are**	**the**	**best**	**,**	**and**	**a**	**yellowish**	**hue**	**in**	**the**	**flesh**	**denotes**	**its**	**freshness**
厚的	精彩	是	这	最好的	,	和	一个	淡黄色	色调	在	这	肉	表示	它是	新鲜

.

:

.

厚实的鲽鱼是最好的，鱼肉呈淡黄色表示新鲜。

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ðen] [draɪ] « -

Lay	it	in	salted	water	for	a	few	minutes	,	then	dry	«	26
莱	它	在	咸的	水	为了	一个	很少	分钟	,	然后	干燥	«	-

将其放入盐水中浸泡几分钟，然后晾干。« 26

» [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [rʌb] [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] .

»	it	and	rub	with	the	juice	of	a	lemon	.
»	它	和	擦	和	这	汁	的	一个	柠檬	.

“把它擦干净，再涂上柠檬汁。”

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [brɪl] [ə'laʊ] ['plenti] [ɒv; əv][sɔːlt][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv]

When	boiling	brill	allow	plenty	of	salt	in	the	water	,	and	half	a	teacupful	of
什么时候	沸腾	精彩	允许	很多	的	盐	在	这	水	,	和	一半	一个	一杯茶	的

['lemən][dʒuːs] .

lemon	juice	.
柠檬	汁	.

煮比目鱼时，要在水中加入大量的盐和半杯柠檬汁。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['dʒentli]['ɑːftə(r)] ['riːtʃɪŋ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [tɪl] [dʒʌst]['tendə(r)] [θruː] .

Let	it	simmer	gently	after	reaching	boiling	point	till	just	tender	through	.
让	它	煨	轻轻地	后	到达	沸腾	观点	直到	只是	投标	通过	.

水烧开后，转小火慢炖至食材刚好软烂即可。

[leɪ] [ɒn][ə; eɪ] [kliːn] [ˌsɜːvi'et] , [ðə; ði] [waɪt] [saɪd] ['ʌpəməʊst] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [kʌt] ['lemən][ænd; ənd]

Lay	on	a	clean	serviette	,	the	white	side	uppermost	,	garnish	with	cut	lemon	and
莱	在	一个	干净的	餐巾纸	,	这	白色的	边	最上层	,	装饰	和	切	柠檬	和

['pɑːsli] ,

parsley	,
香菜	,

将蛋糕放在干净的餐巾纸上，白色面朝上，用切好的柠檬和欧芹装饰。

['ɔːlsəʊ][ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv]['lɒbstə(r)]['kɒrəl] .

also	a	sprinkling	of	lobster	coral	.
还	一个	洒	的	龙虾	珊瑚	.

还有少许龙虾珊瑚。

[kɑːp] , [beɪkt] . — ['ɑːftə(r)] ['wɒʃɪŋ] [ænd; ənd] ['skeɪlɪŋ] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][kɑːp] ,

Carp	,	Baked	.	—	After	washing	and	scaling	,	remove	the	inside	of	the	carp	,
鲤鱼	,	烘焙	.	—	后	洗涤	和	缩放	,	消除	这	里面	的	这	鲤鱼	,

烤鲤鱼——洗净去鳞后，去除鲤鱼的内脏，

[skwiːz] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['leməns][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][laɪ] [ðʌs] [fɔː(r); fə(r)]

squeeze	over	it	the	juice	of	one	or	two	lemons	and	let	it	lie	thus	for
挤	超过	它	这	汁	的	一	或者	二	柠檬	和	让	它	说谎	因此	为了

[æn; ən]['aʊə(r)] .

an	hour	.
一个	小时	.

挤上一两个柠檬的汁，静置一小时。

[nekst] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [tɪn] , ['sprɪŋk(ə)l][sʌm; səm] [mɪnst] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [ʃə'lɔts]

Next	place	it	in	a	baking	tin	,	sprinkle	some	minced	parsley	and	shallots
下一个	地方	它	在	一个	烘烤	锡	,	撒	一些	剁碎	香菜	和	小葱

['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

over	it	,
超过	它	,

接下来把它放入烤盘中，撒上一些切碎的欧芹和红葱头。

['ɔːlsəʊ]['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ðen] [pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ɔɪld] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ɔːl] .

also	pepper	and	salt	,	then	pour	a	little	oiled	butter	over	all	.
还	胡椒	和	盐	,	然后	倒	一个	小的	涂油	黄油	超过	全部	.

再撒上胡椒粉和盐，然后淋上少许油润的黄油。

['kʌvə(r)] [wɪð] [waɪt] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [fɔ:(r); fə(r)] ['ʌpwədz] [ɒv; əv] ['fɔ:ti] ['mɪnɪts] — ['dʒentli] .

Cover	**with**	**white**	**paper**	**and**	**bake**	**for**	**upwards**	**of**	**forty**	**minutes**	**—**	**gently**	**.**
覆盖	和	白色的	纸	和	烤	为了	向上	的	四十	分钟	—	轻轻地	.

用白纸盖住，轻轻烘烤四十分钟以上。

[meɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [θɪk] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ɪn'rɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:] ['fɜ:ðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv] [kri:m] ,

Make	**a**	**little**	**thick**	**melted**	**butter**	**,**	**enrich**	**it**	**further**	**with**	**a**	**spoonful**	**of**	**cream**	**,**
制作	一个	小的	厚的	融化	黄油	,	丰富	它	更远	和	一个	一勺	的	奶油	,

将黄油融化成浓稠的糊状，再加入一勺奶油使其更加浓稠。

[stɜ:(r)][ɪn][ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv][hɑ:f][ə; eɪ]['lemən] , [ænd; ənd][mɔ:(r)][sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] — [keɪ'en] [ɪf]

stir	**in**	**the**	**juice**	**of**	**half**	**a**	**lemon**	**,**	**and**	**more**	**salt**	**and**	**pepper**	**—**	**cayenne**	**if**
搅拌	在	这	汁	的	一半	一个	柠檬	,	和	更多的	盐	和	胡椒	—	辣椒	如果

[laɪkt] .

liked	**.**
喜欢	.

拌入半个柠檬的汁，再加些盐和胡椒粉——如果喜欢的话，可以加些辣椒粉。

[lɪft] [ðə; ði][kɑ:p][ɒn][tu:; tə][ə; eɪ] [dɪʃ] , [pɔ:(r)] [ðɪs] [sɔ:s] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'ti:] ,

Lift	**the**	**carp**	**on**	**to**	**a**	**dish**	**,**	**pour**	**this**	**sauce**	**over**	**it**	**,**
举起	这	鲤鱼	在	到	一个	盘子	,	倒	这	酱	超过	它	,

将鲤鱼盛入盘中，淋上酱汁。

['gɑ:nɪʃ] [wɪð] [tʃɒpt] ['gə:kinz] [ænd; ənd]['lɒbstə(r)]['kɒrəl] .

garnish	**with**	**chopped**	**gherkins**	**and**	**lobster**	**coral**	**.**
装饰	和	切碎	小黄瓜	和	龙虾	珊瑚	.

用切碎的酸黄瓜和龙虾珊瑚装饰。

[kɑ:p] , [fraɪd] . — [kʌt] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntu:] ['fɪlɪt] ['ɑ:ftə(r)] ['hævɪŋ] ['θʌrəli] [klenzd] [ˌaɪ 'ti:] .

Carp	**,**	**Fried**	**.**	**—**	**Cut**	**the**	**fish**	**into**	**fillets**	**after**	**having**	**thoroughly**	**cleansed**	**it**	**.**
鲤鱼	,	油煎	.	—	切	这	鱼	进入	鱼片	后	拥有	彻底	已清洗	它	.

炸鲤鱼——将鱼彻底清洗干净后切成鱼片。

[rəʊl] [i:tʃ] ['fɪlɪt] [ɪn]['flaʊə(r)] ['si:z(ə)nd] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd] « -

Roll	**each**	**fillet**	**in**	**flour**	**seasoned**	**with**	**salt**	**and**	**«**	**27**
卷	每个	鱼片	在	面粉	经验丰富的	和	盐	和	«	-

将每片鱼柳裹上加盐和« 27 调味的面粉。

» [keɪ'en] .

»	**cayenne**	**.**
»	辣椒	.

"辣椒。

[fraɪ][ɪn][ə; eɪ] [depθ] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , [sɜ:v] [wɪð] ['æntʃəvi] [sɔ:s] .

Fry	**in**	**a**	**depth**	**of**	**boiling**	**fat**	**,**	**serve**	**with**	**anchovy**	**sauce**	**.**
炒	在	一个	深度	的	沸腾	胖的	,	服务	和	凤尾鱼	酱	.

用沸腾的油煎炸，佐以凤尾鱼酱食用。

[kɑ:p] , [grɪld] . — ['əʊnli] ['veri] [smɔ:l] [kɑ:p][kæn; kən][bi:; bi] [kʊkt] [ðɪs] [wei] ,

Carp	**,**	**Grilled**	**.**	**—**	**Only**	**very**	**small**	**carp**	**can**	**be**	**cooked**	**this**	**way**	**,**
鲤鱼	,	烤	.	—	仅有的	非常	小的	鲤鱼	能	是	煮熟	这	方式	,

烤鲤鱼——只有体型很小的鲤鱼才能用这种方法烹饪。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ræpt] [ɪn] ['bʌtəd] ['peɪpəz] , ['ɑ:ftə(r)] ['hævɪŋ] [bi:n] [wɒʃt] [ænd; ənd]

and	**they**	**should**	**be**	**wrapped**	**in**	**buttered**	**papers**	**,**	**after**	**having**	**been**	**washed**	**and**
和	他们	应该	是	包装	在	涂黄油的	文件	,	后	拥有	到过	洗过	和

['emptid] .

emptied	**.**
清空	.

清洗并清空后，应该用涂了黄油的纸包起来。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] ['piːkənt] [sɔːs] [ɒv; əv] [mɪnst] [hɜːbs] , ['lemən] - [dʒuːs][ænd; ənd]['bʌtə(r)] .

Serve	with	a	piquant	sauce	of	minced	herbs	,	lemon	-	juice	and	butter	.
服务	和	一个	辛辣的	酱	的	剁碎	草药	,	柠檬	-	汁	和	黄油	.

佐以用切碎的香草、柠檬汁和黄油调制的浓郁酱汁。

[kɑːp] , [stjuːd] . — [kɑːp] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] ['triːtɪd] [ðɪs] [weɪ] [ɪf] ['rɑːðə(r)] [lɑːdʒ] .

Carp	,	Stewed	.	—	Carp	are	excellent	treated	this	way	if	rather	large	.
鲤鱼	,	炖	.	—	鲤鱼	是	出色的	治疗	这	方式	如果	相当	大的	.

炖鲤鱼——如果鲤鱼个头较大，这种做法非常美味。

['ɑːftə(r)] ['wɒʃɪŋ] [ɪn]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] , [kʌt][ðə; ðiː] [fɪʃ] ['ɪntuː][feə(r)] - [saɪzd] ['piːsɪz] ,

After	washing	in	vinegar	and	water	,	cut	the	fish	into	fair	-	sized	pieces	,
后	洗涤	在	醋	和	水	,	切	这	鱼	进入	公平的	-	尺寸	件	,

用醋和水清洗后，将鱼切成大小合适的块状。

[rəʊl] [iːtʃ] [piːs] [ɪn] ['siːz(ə)nd] ['flaʊə(r)] , [ðen] [leɪ] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] ['stjuːpæn] ,

roll	each	piece	in	seasoned	flour	,	then	lay	in	a	covered	stewpan	,
卷	每个	片	在	经验丰富的	面粉	,	然后	躺	在	一个	涵盖	炖锅	,

将每块肉裹上调味面粉，然后放入带盖的炖锅中。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ə; eɪ] ['tʌmbləfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

and	pour	a	tumblerful	of	white	wine	over	them	.
和	倒	一个	满满一杯	的	白色的	葡萄酒	超过	他们	.

然后往他们身上浇上一大杯白葡萄酒。

[ə'laʊ] ['nɪəli] [æn; ən]['aʊə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ðiː] ['kʊkɪŋ] ,

Allow	nearly	an	hour	for	the	cooking	,
允许	几乎	一个	小时	为了	这	烹饪	,

烹饪时间大约需要一个小时。

[ðen] [wen] [dʌn] [rɪ'muːv] [ðə; ðiː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [fɪʃ] ['keəfəli] [ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] [dɪʃ] ,

then	when	done	remove	the	pieces	of	fish	carefully	on	to	a	dish	,
然后	什么时候	完毕	消除	这	件	的	鱼	小心	在	到	一个	盘子	,

然后，将鱼块小心地取出，放在盘子里。

[stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['hɔːsrædɪʃ] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] ,

stir	in	a	tablespoonful	of	grated	horseradish	,	a	little	cream	,
搅拌	在	一个	一汤匙	的	磨碎的	辣根	,	一个	小的	奶油	,

拌入一汤匙磨碎的辣根、少许奶油，

[ænd; ənd][ðə; ðiː]['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] ['ɪntuː][ðə; ðiː] [sɔːs] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)]

and	the	beaten	yolk	of	an	egg	into	the	sauce	,	and	pour	it	over
和	这	被打败	蛋黄	的	一个	蛋	进入	这	酱	,	和	倒	它	超过

[ðə; ðiː][kɑːp] .

the	carp	.
这	鲤鱼	.

将打散的蛋黄加入酱汁中，然后淋在鲤鱼上。

[ɪf] [bɔɪld] [ɪn] " [kɔːt] - ['buːjɒn; 'buːjõ] , " [kɑːp][ɪz] ['iːkwəli] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['iːtɪŋ] [kəʊld] .

If	boiled	in	"	court	-	bouillon	,	"	carp	is	equally	good	for	eating	cold	.
如果	煮沸	在	"	法庭	-	肉汤	,	"	鲤鱼	是	同样地	好的	为了	吃	寒冷的	.

用清汤煮熟的鲤鱼冷吃也一样美味。

[fɪʃ] . — [kliːn] [sʌm; səm] [lɑːdʒ] [fɪʃ] , [sʌtʃ] [æz; əz][ˌsiː əʊ 'diː][ɔː(r)]['sæmən] , [ðen] [kʌt]

Caveach	Fish	.	—	Clean	some	large	fish	,	such	as	cod	or	salmon	,	then	cut
洞穴	鱼	.	—	干净的	一些	大的	鱼	,	这样的	作为	鳕鱼	或者	三文鱼	,	然后	切

[ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz] .

them	into	slices	.
他们	进入	切片	.

清洗鱼类——将鳕鱼或鲑鱼等大鱼清洗干净，然后切成片。

[rʌb] [iːtʃ] [slaɪs] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [spaɪs] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] [tɪl] ['laɪtli] « -

Rub	each	slice	with	salt	,	pepper	and	spice	,	and	fry	in	boiling	fat	till	lightly	«	28
擦	每个	片	和	盐	,	胡椒	和	香料	,	和	炒	在	沸腾	胖的	直到	轻轻	«	-

将每片面包抹上盐、胡椒粉和香料，然后在沸腾的油中煎至微黄。« 28

» [braʊn] .

»	browned	.
»	棕色	.

变成棕色。

[let] [ðem; ðəm] [dreɪn] [ænd; ənd] [get] [kwaɪt] [kəʊld] , [ðen] [leɪ] [ɪn] [diːp] [dʒ'ɑːz] .

Let	them	drain	and	get	quite	cold	,	then	lay	in	deep	jars	.
让	他们	流走	和	得到	相当	寒冷的	,	然后	躺	在	深的	罐子	.

让它们沥干水分并完全冷却，然后放入深罐中。

[bɔɪl] [sʌm; səm] ['vɪnɪgə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [ʃə'lɔts] , ['pepəkɔːnz] , [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [bleɪd] [ɒv; əv]

Boil	some	vinegar	with	a	few	shallots	,	peppercorns	,	a	bay	leaf	and	blade	of
熬	一些	醋	和	一个	很少	小葱	,	胡椒粒	,	一个	湾	叶子	和	刀刃	的

[meɪs] ;

mace	;
锤	;

将一些醋与几颗红葱头、胡椒粒、一片月桂叶和一片肉豆蔻皮一起煮沸；

[wen] [ðɪs] [ɪz] [kəʊld] [fɪl] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] ['nɪəli] [fʊl] [wɪð] [ðɪs] ,

when	this	is	cold	fill	the	jars	nearly	full	with	this	,
什么时候	这	是	寒冷的	充满	这	罐子	几乎	满的	和	这	,

等它冷却后，将罐子装满。

[pɔː(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['sæləd] [ɔɪl] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] ['kləʊsli] .

pour	a	little	salad	oil	on	the	top	and	cover	closely	.
倒	一个	小的	沙拉	油	在	这	顶部	和	覆盖	密切	.

在上面淋一点沙拉油，盖紧盖子。

[ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [fɔː(r); fə(r)] [mʌnθs] , [ænd; ənd] [wen] [rɪ'kwaɪəd] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['lɪftɪd] [aʊt] ,

They	will	keep	for	months	,	and	when	required	the	slices	are	lifted	out	,
他们	将要	保持	为了	几个月	,	和	什么时候	必需的	这	切片	是	抬起	出去	,

它们可以保存数月，需要时再取出切片即可。

[pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪð] [drest] ['sæləd] [raʊnd] [ðem; ðəm] .

placed	in	the	centre	of	a	dish	with	dressed	salad	round	them	.
放置	在	这	中心	的	一个	盘子	和	穿着	沙拉	圆形的	他们	.

将它们放在盘子中央，周围环绕着拌好的沙拉。

[klæmz] . — [klæmz] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['spiːʃiːz] [ɒv; əv] ['kɒkl] ,

Clams	.	—	Clams	,	which	are	a	species	of	cockle	,
蛤蜊	.	—	蛤蜊	,	哪个	是	一个	物种	的	鸟蛤	,

蛤蜊——蛤蜊，属于鸟蛤的一种，

[wɜː(r); wə(r)] [dɪ'kleəd] [baɪ] [ðə; ði] [greɪt] ['sɔɪər] [tuː; tə] [biː; bi] [suː'pɪəriə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] [ɪn] ['fleɪvə(r)] .

were	declared	by	the	great	Soyer	to	be	superior	to	the	oyster	in	flavour	.
是	声明	经过	这	伟大的	索耶	到	是	优越的	到	这	牡蛎	在	味道	.

伟大的索耶宣称，这种食物的味道比牡蛎更胜一筹。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [ɪf] [fraɪd] , ['ɑːftə(r)] ['dɪpɪŋ] ['ɪntuː] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] ['bredkrʌmz] .

They	are	very	nice	if	fried	,	after	dipping	into	beaten	egg	and	breadcrumbs	.
他们	是	非常	好的	如果	油煎	,	后	浸渍	进入	被打败	蛋	和	面包屑	.

裹上蛋液和面包屑后油炸，味道非常好。

[ɪn] [ə'merɪkə] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [stjuːd] .

In	America	they	are	stewed	.
在	美国	他们	是	炖	.

在美国，它们是炖着吃的。

[pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts]

Put	into	a	stewpan	with	a	little	water	,	they	are	boiled	for	a	few	minutes
放	进入	一个	炖锅	和	一个	小的	水	,	他们	是	煮沸	为了	一个	很少	分钟

,

,

,

将它们放入炖锅中，加少量水，煮几分钟即可。

[ðen] ['siːz(ə)nd] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

then	seasoned	with	pepper	and	salt	.
然后	经验丰富的	和	胡椒	和	盐	.

然后加入胡椒和盐调味。

['kɒk(ə)lz] . — ['kɒk(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['rəʊstɪd] [ɒn][ə; eɪ][tɪn][leɪd][ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ][stəʊv] ;

Cockles	.	—	Cockles	should	be	roasted	on	a	tin	laid	on	the	top	of	a	stove	;
鸟蛤	.	—	鸟蛤	应该	是	烤	在	一个	锡	铺设	在	这	顶部	的	一个	火炉	;

鸟蛤——鸟蛤应该放在铺在炉子上的锡盘里烤制；

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['iːt(ə)n] [waɪlst] [hɒt] [wɪð] [bred] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] .

they	are	eaten	whilst	hot	with	bread	and	butter	.
他们	是	吃	而	热的	和	面包	和	黄油	.

趁热配面包和黄油食用。

[ðeɪ] [rɪ'kwaɪə(r)][tuː; tə][biː; bi] [wel] [wɒʃt] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ʃelz] ['skrʌbɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [brʌʃ] .

They	require	to	be	well	washed	,	and	the	shells	scrubbed	with	a	brush	.
他们	要求	到	是	出色地	洗过	,	和	这	贝壳	擦洗过	和	一个	刷子	.

它们需要彻底清洗，贝壳要用刷子刷洗干净。

[ˌsiː əʊ 'diː] , [beɪkt] . — [teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [weɪɪŋ] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði]['mɪd(ə)l]

Cod	,	Baked	.	—	Take	a	piece	weighing	about	three	pounds	out	of	the	middle
鳕鱼	,	烘焙	.	—	拿	一个	片	称重	关于	三	磅	出去	的	这	中间

[ɒv; əv][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [fɪʃ] .

of	a	large	fish	.
的	一个	大的	鱼	.

烤鳕鱼——从一条大鱼的中间取一块重约三磅的鱼肉。

[meɪk] [ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] ['fɔːsmiːt] « -

Make	a	simple	forcemeat	«	29
制作	一个	简单的	肉馅	«	-

制作简易肉馅« 29

» [ɒv; əv] ['bredkrʌmz] , [mɪnst] ['pɑːsli] , [taɪm] , ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən]

»	of	breadcrumbs	,	minced	parsley	,	thyme	,	seasoning	,	and	the	yolk	of	an
»	的	面包屑	,	剁碎	香菜	,	百里香	,	调料	,	和	这	蛋黄	的	一个

[eg] ;

egg	;
蛋	;

由面包屑、切碎的欧芹、百里香、调味料和蛋黄制成；

[pʊt] [ðɪs] [ˌɪn'saɪd][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] [səʊ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

put	this	inside	the	fish	and	sew	it	up	.
放	这	里面	这	鱼	和	缝	它	向上	.

将这个塞进鱼肚子里，然后缝合起来。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [ænd; ənd] [sə'raʊnd] [wɪð] [ə; eɪ] ['kærət] [slaɪst] , [ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][ə; eɪ]

Place	in	a	baking	-	dish	,	and	surround	with	a	carrot	sliced	,	and	also	a
地方	在	一个	烘烤	-	盘子	,	和	环绕	和	一个	胡萝卜	切片	,	和	还	一个

['tɜːnɪp] [ænd; ənd] [smɔːl] ['ʌnjən] .

turnip	and	small	onion	.
芜菁	和	小的	洋葱	.

放入烤盘中，周围放上切片的胡萝卜、芜菁和小洋葱。

[pɔː(r)][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]['əʊvə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [lʌmps] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]

Pour	a	spoonful	of	vinegar	over	,	and	place	two	or	three	lumps	of	butter
倒	一个	一勺	的	醋	超过	,	和	地方	二	或者	三	肿块	的	黄油

[ɒn][ðə; ði][tɒp] ;

on	the	top	;
在	这	顶部	;

淋上一勺醋，再放上两三块黄油；

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

bake	for	twenty	minutes	.
烤	为了	二十	分钟	.

烘烤二十分钟。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , [bʌt; bət] [sɜːv] [ðə; ði]['lɪkə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [sɔːs] .

Remove	the	vegetables	,	but	serve	the	liquor	with	the	fish	instead	of	sauce	.
消除	这	蔬菜	,	但	服务	这	酒	和	这	鱼	反而	的	酱	.

去掉蔬菜，但将鱼肉与酒一起上桌，而不是与酱汁一起上桌。

[ˌsiː əʊ 'diː] ,

Cod	,
鳕鱼	,

鳕鱼，

[fraɪd] - [lɑː]['meɪtrə] - . — [teɪk] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][ˌsiː əʊ 'diː][ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ]

Fried	à	la	Maître	d'Hôtel	.	—	Take	two	or	three	slices	of	cod	about	an	inch
油煎	-	拉	师傅	-	.	—	拿	二	或者	三	切片	的	鳕鱼	关于	一个	英寸

[ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɪn] ['θɪknəs] ,

and	a	half	in	thickness	,
和	一个	一半	在	厚度	,

餐厅经理式煎鳕鱼——取两三片约一英寸半厚的鳕鱼片，

[let][ðem; ðəm][laɪ][ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [dreɪn][ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] .

let	them	lie	in	salt	water	for	half	an	hour	,	then	drain	and	dry	them	.
让	他们	说谎	在	盐	水	为了	一半	一个	小时	,	然后	流走	和	干燥	他们	.

将它们浸泡在盐水中半小时，然后沥干水分并晾干。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['siːz(ə)nd] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ə; eɪ]['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]

Cover	with	seasoned	flour	,	and	fry	in	a	quantity	of	boiling	fat	for	a
覆盖	和	经验丰富的	面粉	,	和	炒	在	一个	数量	的	沸腾	胖的	为了	一个

[fjuː] ['mɪnɪts] .

few	minutes	.
很少	分钟	.

裹上调味面粉，放入适量沸油中煎炸几分钟。

[paɪl][ɪn] ['pɪrəmɪd] [fɔːm] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , ['pɔːrɪŋ] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] [raʊnd] [ðem; ðəm] :

Pile	in	pyramid	form	on	a	hot	dish	,	pouring	the	following	sauce	round	them	:
桩	在	金字塔	形式	在	一个	热的	盘子	,	浇注	这	下列的	酱	圆形的	他们	:

将食材堆成金字塔形，放在热盘上，然后在周围淋上以下酱汁：

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ɒv; əv] [freʃ] [griːn] ['pɑːsli] [tʃɒpt] [smɔːl] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [hɑːf]

two	tablespoonsful	of	fresh	green	parsley	chopped	small	,	two	ounces	of	butter	,	half
二	汤匙	的	新鲜的	绿色的	香菜	切碎	小的	,	二	盎司	的	黄油	,	一半

[æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

an	ounce	of	flour	,
一个	盎司	的	面粉	,

两汤匙切碎的新鲜欧芹，两盎司黄油，半盎司面粉，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ;

a	little	salt	,	pepper	,	and	a	spoonful	of	vinegar	;
一个	小的	盐	,	胡椒	,	和	一个	一勺	的	醋	;

少许盐、胡椒粉和一勺醋；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈθikən] [tuː] [mʌtʃ] .

add	**a**	**little**	**water**	**if**	**it**	**thickens**	**too**	**much**	**.**
添加	一个	小的	水	如果	它	增厚	也	很多	.

如果太稠，可以加点水。

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wel] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl] [ʌp][wʌns] , [ðen] [sɜːv] .

Mix	**the**	**ingredients**	**well**	**,**	**let**	**them**	**boil**	**up**	**once**	**,**	**then**	**serve**	**.**
混合	这	原料	出色地	,	让	他们	熬	向上	一次	,	然后	服务	.

将所有食材混合均匀，煮沸一次即可食用。

[ˌsiː əʊ ˈdiː] , - [lɑː] [krem] . — [ðə; ði] [rɪˈmeɪnz] [ɒv; əv] [bɔɪld] [ˌsiː əʊ ˈdiː] [wɪl] [duː; də] ['eksələntli] [wel]

Cod	**,**	**à**	**la**	**Crème**	**.**	**—**	**The**	**remains**	**of**	**boiled**	**cod**	**will**	**do**	**excellently**	**well**
鳕鱼	,	-	拉	奶油	.	—	这	遗迹	的	煮沸	鳕鱼	将要	做	非常出色	出色地

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ,

for	**this**	**,**
为了	这	,

奶油鳕鱼——煮熟的鳕鱼残渣非常适合做这道菜。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

鱼类烹饪手册：如何购买、处理(A Handbook of Fish Cookery How to buy,)

[ɔː(r)] [ɪf] [freʃ] [fɪʃ] [ɪz] [juːst] [ˌaɪ ˈtiː][mʌst; məst][biː; bi][fɜːst] « -
or **if** **fresh** **fish** **is** **used** **it** **must** **be** **first** **«** **30**
或者 如果 新鲜的 鱼 是 用过的 它 必须 是 第一的 « -

或者，如果使用新鲜鱼类，则必须先经过处理« 30

» [bɔɪld] [tɪl] ['tendə(r)] , [ðen] ['brəʊkən]['ɪntuː] [fleɪks] , [ɔːl] [skɪn] [ænd; ənd] [bəʊn] [rɪ'muːvd] .
» **boiled** **till** **tender** **,** **then** **broken** **into** **flakes** **,** **all** **skin** **and** **bone** **removed** **.**
» 煮沸 直到 投标 , 然后 破碎的 进入 薄片 , 全部 皮肤 和 骨 已移除 .

»煮至软烂，然后掰成片状，去除所有皮和骨。

['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði]
Into **a** **saucepan** **put** **a** **pint** **of** **milk** **with** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **and** **the**
进入 一个 平底锅 放 一个 品脱 的 牛奶 和 一个 一茶匙 的 盐 和 这
[raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ]['leɪmən] .
rind **of** **a** **lemon** **.**
果皮 的 一个 柠檬 .

在平底锅中放入一品脱牛奶、一茶匙盐和一个柠檬皮。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [wʌns] , [ðen] [pɔː(r)] [ɒf] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] .
Let **this** **boil** **once** **,** **then** **pour** **off** **into** **a** **basin** **.**
让 这 熬 一次 , 然后 倒 离开 进入 一个 盆地 .

先将汤煮沸一次，然后倒入盆中。

[ɪn][ðə; ði] ['sɔːspən] [melt][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] ['smuːðli] [æn; ən] [aʊns]
In **the** **saucepan** **melt** **an** **ounce** **of** **butter** **and** **stir** **in** **smoothly** **an** **ounce**
在 这 平底锅 熔化 一个 盎司 的 黄油 和 搅拌 在 顺利 一个 盎司
[ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
of **flour** **,**
的 面粉 ,

在平底锅中融化一盎司黄油，然后均匀地拌入一盎司面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] , [ðen] [ðə; ði][mɪlk] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl]
add **a** **pinch** **of** **cayenne** **pepper** **,** **then** **the** **milk** **,** **and** **boil** **all** **together** **until**
添加 一个 捏 的 辣椒 胡椒 , 然后 这 牛奶 , 和 熬 全部 一起 直到
[θɪk] .
thick **.**
厚的 .

加入少许辣椒粉，然后加入牛奶，一起煮至浓稠。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] [fleɪks] [ɒv; əv][ˌsiː əʊ 'diː][tuː; tə] [hiːt] [θruː] , [ðen] [pɔː(r)][ɔːl][ɒn][tuː; tə][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ,
Put **in** **the** **flakes** **of** **cod** **to** **heat** **through** **,** **then** **pour** **all** **on** **to** **a** **hot** **dish** **,**
放 在 这 薄片 的 鳕鱼 到 热 通过 , 然后 倒 全部 在 到 一个 热的 盘子 ,

放入鳕鱼片加热，然后将所有食材倒入热盘中。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [tʌfts] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [pɑːs] [raʊnd] [strɪps] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] [tuː; tə] [iːt]
garnish **with** **tufts** **of** **parsley** **,** **and** **pass** **round** **strips** **of** **toasted** **bread** **to** **eat**
装饰 和 簇绒 的 香菜 , 和 经过 圆形的 条状物 的 烤过的 面包 到 吃
[wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .
with **it** **.**
和 它 .

用欧芹碎装饰，并配上烤面包条一起食用。

[ˌsiː əʊ ˈdiː] , [ˈkʌrid] . — [teɪk] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnz] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [ˌsiː əʊ ˈdiː]['brəʊkən]['ɪntuː] [fleɪks] , [fraɪ]

Cod	,	Curried	.	—	Take	the	remains	of	cold	boiled	cod	broken	into	flakes	,	fry
鳕鱼	,	咖喱	.	一	拿	这	遗迹	的	寒冷的	煮沸	鳕鱼	破碎的	进入	薄片	,	炒

[ðem; ðəm][ə; eɪ]['məʊmənt][ɪn]['bʌtə(r)] .

them	a	moment	in	butter	.
他们	一个	片刻	在	黄油	.

咖喱鳕鱼——将煮熟的冷鳕鱼残渣掰成小块，用黄油煎一会儿。

[leɪ] [ðem; ðəm][ə'saɪd][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [pleɪt] [ænd; ənd][prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['kʌri] .

Lay	them	aside	on	a	hot	plate	and	prepare	the	curry	.
莱	他们	旁边	在	一个	热的	盘子	和	准备	这	咖喱	.

将它们放在热盘上备用，然后准备咖喱。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [pʊt][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][slaɪs]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [tuː]

For	this	put	an	ounce	of	butter	into	a	saucepan	and	slice	into	it	two
为了	这	放	一个	盎司	的	黄油	进入	一个	平底锅	和	片	进入	它	二

[ʃə'lɔts] [ænd; ənd][wʌn] [smɔːl] ['æp(ə)l] .

shallots	and	one	small	apple	.
小葱	和	一	小的	苹果	.

为此，将一盎司黄油放入平底锅中，然后切入两个小葱和一个苹果。

[wen] [ðiːz] [hæv; həv] ['frɪzld] [braʊn] [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ]

When	these	have	frizzled	brown	stir	in	a	tablespoonful	of	flour	,	half	a
什么时候	这些	有	蓬松的	棕色的	搅拌	在	一个	一汤匙	的	面粉	,	一半	一个

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] ,

teaspoonful	of	curry	powder	,
一茶匙	的	咖喱	粉末	,

当这些食材炒至棕色时，拌入一汤匙面粉和半茶匙咖喱粉。

[ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['lɑːstli][ə; eɪ]

the	same	of	salt	,	and	a	pinch	of	cayenne	pepper	,	and	lastly	a
这	相同的	的	盐	,	和	一个	捏	的	辣椒	胡椒	,	和	最后	一个

['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] [stɒk] .

teacupful	of	stock	.
一杯茶	的	库存	.

等量的盐，一小撮辣椒粉，最后加入一杯高汤。

[let] [ðɪs] [bɔɪl][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː][tuː; tə] [wɔːm] [ʌp] , [ænd; ənd] [sɜːv]

Let	this	boil	a	few	minutes	,	then	put	in	the	cod	to	warm	up	,	and	serve
让	这	熬	一个	很少	分钟	,	然后	放	在	这	鳕鱼	到	温暖的	向上	,	和	服务

['kwɪkli] .

quickly	.
迅速地	.

让汤煮沸几分钟，然后放入鳕鱼加热，趁热食用。

[ə; eɪ][wɔːl][ɒv; əv] [bɔɪld] [raɪs] [raʊnd][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] . « -

A	wall	of	boiled	rice	round	the	edge	of	the	dish	is	an	improvement	.	«	31
一个	墙	的	煮沸	米	圆形的	这	边缘	的	这	盘子	是	一个	改进	.	«	-

在菜肴边缘堆上一圈米饭，就更好了。« 31

» [ˌsiː əʊ 'diː] , ['sɔːltɪd] , [wɪð] ['pɑːsnips] . — [teɪk] [ə; eɪ]['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] [paʊndz] [ɒv; əv]['sɔːltɪd] [ˌsiː əʊ 'diː] ,

»	Cod	,	Salted	,	with	Parsnips	.	—	Take	a	couple	of	pounds	of	salted	cod	,
»	鳕鱼	,	咸的	,	和	欧防风	.	一	拿	一个	夫妻	的	磅	的	咸的	鳕鱼	,

[let][ˌaɪ 'tiː][səʊk][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] ,

let	it	soak	for	twenty	-	four	hours	,
让	它	浸泡	为了	二十	-	四	小时	,

»盐渍鳕鱼配欧洲防风草——取几磅盐渍鳕鱼，浸泡24小时，

[ðen] [dreɪn] , [ænd; ənd] ['pɔːrɪŋ] [freʃ] [kəʊld]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][let][ˌaɪ 'tiː] [hiːt] [θruː] ['grædʒuəli]

then	drain	,	and	pouring	fresh	cold	water	over	it	let	it	heat	through	gradually
然后	流走	,	和	浇注	新鲜的	寒冷的	水	超过	它	让	它	热	通过	逐步地

.

:

.

然后沥干水分，再用新鲜的冷水冲洗，让它慢慢加热。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] , [bʌt; bət][mʌst; məst][nɒt] [bɔɪl] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] [hɑːd] .

It	should	simmer	until	tender	,	but	must	not	boil	,	or	it	will	become	hard	.
它	应该	煨	直到	投标	,	但	必须	不是	熬	,	或者	它	将要	变得	难的	.

应该用小火慢炖至软烂，但千万不能煮沸，否则会变硬。

[dreɪn] [ə'gen] , [leɪ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [bɔɪld] ['pɑːsnips] [kʌt]['ɪntuː] [leŋθs] ,

Drain	again	,	lay	on	a	hot	dish	,	garnish	with	boiled	parsnips	cut	into	lengths	,
流走	再次	,	躺	在	一个	热的	盘子	,	装饰	和	煮沸	欧防风	切	进入	长度	,

沥干水分，盛于热盘中，用切成条状的煮熟的欧防风装饰。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ɔːl] [wɪð] [eg] [sɔːs] , [meɪd] [æz; əz] [fˈɒləʊz] : [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] ['θɪkənd]

and	cover	all	with	egg	sauce	,	made	as	follows	:	half	a	pint	of	milk	thickened
和	覆盖	全部	和	蛋	酱	,	制成	作为	跟随	:	一半	一个	品脱	的	牛奶	增稠

[wɪð] ['flaʊə(r)] ,

with	flour	,
和	面粉	,

最后淋上蛋液，蛋液做法如下：半品脱牛奶加面粉增稠，

[ə; eɪ] [smɔːl] [bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] ,

a	small	bit	of	butter	,	salt	,	pepper	,	the	juice	of	a	lemon	,
一个	小的	少量	的	黄油	,	盐	,	胡椒	,	这	汁	的	一个	柠檬	,

一小块黄油、盐、胡椒粉、一个柠檬的汁，

[ænd; ənd] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [tʃɒpt] [smɔːl][ænd; ənd] [stɜːd] [ɪn] .

and	two	hard	-	boiled	eggs	chopped	small	and	stirred	in	.
和	二	难的	-	煮沸	鸡蛋	切碎	小的	和	搅拌	在	.

再加入两个切碎的煮熟鸡蛋，搅拌均匀。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .

Garnish	the	dish	with	parsley	.
装饰	这	盘子	和	香菜	.

用欧芹装饰这道菜。

[ˌsiː əʊ 'diː] , ['sɔːltɪd] , [ɪn] [muːs] . — [səʊk] [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː][æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['priːviəs]

Cod	,	Salted	,	en	Mousse	.	—	Soak	and	cook	the	cod	as	in	the	previous
鳕鱼	,	咸的	,	英文	摩丝	.	—	浸泡	和	厨师	这	鳕鱼	作为	在	这	以前的

['resəpi] ,

recipe	,
食谱	,

咸鳕鱼慕斯——按照前一道菜的做法浸泡并烹制鳕鱼。

[ðen] [dreɪn][ænd; ənd] [breɪk] ['ɪntuː] [fleɪks] .

then	drain	and	break	into	flakes	.
然后	流走	和	休息	进入	薄片	.

然后沥干水分，掰成薄片。

['frɪz(ə)l][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv][ə; eɪ]['spæniʃ] ['ʌnjən][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

Frizzle	a	slice	of	a	Spanish	onion	in	a	small	quantity	of	butter	,
蓬松	一个	片	的	一个	西班牙语	洋葱	在	一个	小的	数量	的	黄油	,

用少量黄油将一片西班牙洋葱煎至微焦，

[bʌt; bət][duː; də][nɒt] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] .

but	do	not	brown	it	.
但	做	不是	棕色的	它	.

但不要烤焦。

[skɔːld][ðə; ði][spft] [pɑːt][ɒv; əv][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [waɪt] [bred] , [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] ,

Scald	**the**	**soft**	**part**	**of**	**a**	**slice**	**of**	**white**	**bread**	**,**	**break**	**it**	**with**	**a**	**fork**	**,**
烫伤	这	柔软的	部分	的	一个	片	的	白色的	面包	,	休息	它	和	一个	叉	,

将一片白面包柔软的部分用热水烫一下，用叉子掰开。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['ʌnjən] , [ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][ə; eɪ]['kʌpfʊl]

then	**add**	**to**	**the**	**onion**	**,**	**and**	**at**	**the**	**same**	**time**	**add**	**gradually**	**a**	**cupful**
然后	添加	到	这	洋葱	,	和	在	这	相同的	时间	添加	逐步地	一个	一杯

[ɒv; əv] [njuː] [mɪlk] .

of	**new**	**milk**	**.**
的	新的	牛奶	.

然后加入洋葱，同时慢慢加入一杯新鲜牛奶。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ʌn'tɪl][ɔːl][ɪz][kwaɪt] [smuːð] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

Continue	**to**	**beat**	**until**	**all**	**is**	**quite**	**smooth**	**,**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**
继续	到	打	直到	全部	是	相当	光滑的	,	撒	和	盐	和	胡椒	,

继续搅拌至完全顺滑，撒上盐和胡椒粉。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fleɪks] [ɒv; əv][ˌsiː əʊ 'diː] , [stɪl] [kən'tɪnjʊɪŋ] [tuː; tə] [biːt] .

then	**add**	**the**	**flakes**	**of**	**cod**	**,**	**still**	**continuing**	**to**	**beat**	**.**
然后	添加	这	薄片	的	鳕鱼	,	仍然	继续	到	打	.

然后加入鳕鱼片，继续搅拌。

[ɪf] [bɪ'kʌmɪŋ] [tuː] [stɪf] [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)][mɪlk] .

If	**becoming**	**too**	**stiff**	**add**	**more**	**milk**	**.**
如果	成为	也	僵硬的	添加	更多的	牛奶	.

如果太稠，可以再加些牛奶。

[wen] [ɔːl][ɪz] [laɪt] [ænd; ənd][laɪk][ə; eɪ] [frɒθ] , [pɔː(r)][ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] « -

When	**all**	**is**	**light**	**and**	**like**	**a**	**froth**	**,**	**pour**	**on**	**to**	**a**	**«**	**32**
什么时候	全部	是	光	和	喜欢	一个	泡沫	,	倒	在	到	一个	«	-

当一切都轻盈如泡沫时，倾倒在« 32

» [dɪʃ] [ænd; ənd][dɒt] [smɔːl]['bɪts][ɒv; əv][fraɪd][ɔː(r)] ['təʊstɪd] [krʌsts] [ə'baʊt][ðə; ði] ['sɜːfɪs] .

»	**dish**	**and**	**dot**	**small**	**bits**	**of**	**fried**	**or**	**toasted**	**crusts**	**about**	**the**	**surface**	**.**
»	盘子	和	点	小的	比特	的	油煎	或者	烤过的	外壳	关于	这	表面	.

»将少许炸过的或烤过的面包皮撒在盘子表面。

[ˌsiː əʊ 'diː] , [hed] [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [bɔɪld] . — [ə; eɪ]['pɔːʃ(ə)n][ɔː(r)][ðə; ði] [həʊl] [ɒv; əv][ə; eɪ][lɑːdʒ]

Cod	**,**	**Head**	**and**	**Shoulders**	**Boiled**	**.**	**—**	**A**	**portion**	**or**	**the**	**whole**	**of**	**a**	**large**
鳕鱼	,	头	和	肩膀	煮沸	.	—	一个	部分	或者	这	所有的	的	一个	大的

[fɪʃ] ,

fish	**,**
鱼	,

水煮鳕鱼头和肩——大鱼的一部分或整条鱼。

[wen] [ɪn'tendɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['priːviəsli] [krɪmpt] ,

when	**intended**	**for**	**boiling**	**,**	**should**	**be**	**previously**	**crimped**	**,**
什么时候	故意的	为了	沸腾	,	应该	是	之前	压接	,

如果打算煮沸，应事先压紧。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [rɪ'siːv] [sʌm; səm] [diːp] [kʌts] [æz; əz][fɑː(r)][æz; əz][ðə; ði][bəʊn][ɒn][bəuθ][saɪdz] .

when	**it**	**should**	**receive**	**some**	**deep**	**cuts**	**as**	**far**	**as**	**the**	**bone**	**on**	**both**	**sides**	**.**
什么时候	它	应该	收到	一些	深的	削减	作为	远的	作为	这	骨	在	两个都	侧面	.

应该在两侧都切到骨头。

['ɑːftəwədz] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][laɪ][ɪn]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .

Afterwards	**it**	**should**	**lie**	**in**	**vinegar**	**and**	**water**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**.**
然后	它	应该	说谎	在	醋	和	水	为了	一半	一个	小时	.

之后应将其浸泡在醋和水中半小时。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [plʌndʒd] [æt; ət][wʌns]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ðen] [ə'laʊd] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [tɪl]

It	should	be	plunged	at	once	into	boiling	water	,	then	allowed	to	simmer	till
它	应该	是	暴跌	在	一次	进入	沸腾	水	,	然后	允许	到	煨	直到

[dʒʌst]['tendə(r)] .

just	tender	.
只是	投标	.

应立即将其放入沸水中，然后小火慢煮至刚熟即可。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn][ə; eɪ] [waɪt] - , ['gɑːniʃ] [wɪð] ['lemən][ænd; ənd] ['pɑːsli] .

Drain	,	and	serve	on	a	white	d'oyley	,	garnished	with	lemon	and	parsley	.
流走	,	和	服务	在	一个	白色的	-	,	装饰	和	柠檬	和	香菜	.

沥干水分，盛于白色陶罐中，用柠檬和欧芹装饰。

['krɪmpɪŋ] ['rendəz] [ðə; ði] [fleʃ] ['fɜːmə(r)] , [ænd; ənd] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['iːzɪə] [bəuθ][tuː; tə] [kʊk] [ænd; ənd]

Crimping	renders	the	flesh	firmer	,	and	makes	it	easier	both	to	cook	and
卷边	渲染	这	肉	更坚固	,	和	制作	它	更轻松	两个都	到	厨师	和

[tuː; tə] [sɜːv] .

to	serve	.
到	服务	.

捏紧后肉质更紧实，更容易烹饪和食用。

[kræb] . — [ðə; ði][kræbz] [wɪtʃ] [hæv; həv][ə; eɪ] [rʌf] [ʃel] [ænd; ənd] [klɔːz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][best] .

Crab	.	—	The	crabs	which	have	a	rough	shell	and	claws	are	the	best	.
螃蟹	.	—	这	螃蟹	哪个	有	一个	粗糙的	壳	和	爪子	是	这	最好的	.

螃蟹——外壳粗糙、蟹钳粗糙的螃蟹最好。

[wen] [tʃuːzɪŋ] [wʌn] [ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [ɪf] [ˌaɪ 'tiː]['ræt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ʃʊə(r)][tuː; tə] [pruːv] ['wɔːtəri] .

When	choosing	one	shake	it	well	;	if	it	rattle	it	is	sure	to	prove	watery	.
什么时候	选择	一	摇	它	出色地	;	如果	它	嘎嘎作响	它	是	当然	到	证明	水状的	.

挑选时要充分摇晃；如果发出沙沙声，那肯定是水。

[ðə; ði] [ʃel] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɒv; əv][ə; eɪ] [braɪt] [red] , [ænd; ənd][ðə; ði] [aɪz] [lʊk] [klɪə(r)] .

The	shell	should	be	of	a	bright	red	,	and	the	eyes	look	clear	.
这	壳	应该	是	的	一个	明亮的	红色的	,	和	这	眼睛	看	清除	.

龟壳应呈鲜红色，眼睛清澈明亮。

[ɪn] ['pɪkɪŋ] [aʊt][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [klɔːz] [liːv] [aʊt][ðə; ði][pɑːt][nɪə(r)][ðə; ði]

In	picking	out	the	meat	from	the	shell	and	claws	leave	out	the	part	near	the
在	挑选	出去	这	肉	从	这	壳	和	爪子	离开	出去	这	部分	靠近	这

[hed] ,

head	,
头	,

从壳和爪子中取出肉时，要去掉靠近头部的部分。

[wɪtʃ] [ɪz][nɒt][fɪt][tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n] .

which	is	not	fit	to	be	eaten	.
哪个	是	不是	合身	到	是	吃	.

不适合食用。

[kræb] , [hɒt] ['bʌtəd] . — [pɪk] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] [ɒv; əv][ə; eɪ][kræb] ,

Crab	,	Hot	Buttered	.	—	Pick	the	meat	from	the	shell	of	a	crab	,
螃蟹	,	热的	涂黄油的	.	—	挑选	这	肉	从	这	壳	的	一个	螃蟹	,

热黄油蟹——将蟹肉从蟹壳中取出，

[mɪks] [wɪð] [hɑːf][ɪts] ['kwɒntəti][ɒv; əv] ['bredkrʌmz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pepə(r)] , [sɔːlt] , ['greɪtɪd] ['nʌtmeg] ,

mix	with	half	its	quantity	of	breadcrumbs	,	a	little	pepper	,	salt	,	grated	nutmeg	,
混合	和	一半	它是	数量	的	面包屑	,	一个	小的	胡椒	,	盐	,	磨碎的	肉豆蔻	,

[ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['sæləd] « -

a	spoonful	of	salad	«	33
一个	一勺	的	沙拉	«	-

与一半量的面包屑、少许胡椒粉、盐、磨碎的肉豆蔻和一勺沙拉混合。« 33

» [ɔɪl][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

»	oil	and	the	same	of	vinegar	.
»	油	和	这	相同的	的	醋	.

油和醋也是如此。

[kliːn] [ðə; ði] ['empti] [ʃel] , [ðen] [riː'fɪl; 'riːfɪl][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l][mɔː(r)] [krʌmz]

Clean	the	empty	shell	,	then	refill	it	with	this	mixture	,	sprinkle	more	crumbs
干净的	这	空的	壳	,	然后	补充装	它	和	这	混合物	,	撒	更多的	面包屑

['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] ,

over	the	top	,
超过	这	顶部	,

将空壳清洗干净，然后重新填入混合物，再在上面撒上一些面包屑。

[ðen] [ə; eɪ][nɒb][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['nɪəli] [ten] ['mɪnɪts] .

then	a	nob	of	butter	,	and	bake	for	nearly	ten	minutes	.
然后	一个	旋钮	的	黄油	,	和	烤	为了	几乎	十	分钟	.

然后加入一小块黄油，烘烤近十分钟。

[tuː; tə] [iːt] [wɪð] [hɒt][draɪ] [təʊst] .

To	eat	with	hot	dry	toast	.
到	吃	和	热的	干燥	吐司	.

配热乎乎的干面包片一起吃。

[kræb] , ['sæləd] . — [pɪk] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] ['ɪntuː] [fleɪks] ,

Crab	,	Salad	.	—	Pick	the	meat	from	the	shell	into	flakes	,
螃蟹	,	沙拉	.	—	挑选	这	肉	从	这	壳	进入	薄片	,

蟹肉沙拉——将蟹肉从壳中取出，撕成小片。

[meɪk] [ə; eɪ][paɪl][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [dɪʃ] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [klɔːz] [ɒn][ðə; ði][tɒp] ;

make	a	pile	in	the	centre	of	a	dish	,	leaving	the	claws	on	the	top	;
制作	一个	桩	在	这	中心	的	一个	盘子	,	离开	这	爪子	在	这	顶部	;

将虾仁堆放在盘子中央，虾爪放在最上面；

[sə'raʊnd] [wɪð] [ʃred] ['letɪs] [ænd; ənd] ['wɔːtəkres] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l]['sæləd] ['dresɪŋ]

surround	with	shred	lettuce	and	watercress	,	and	pour	a	simple	salad	dressing
环绕	和	撕碎	莴苣	和	西洋菜	,	和	倒	一个	简单的	沙拉	敷料

['əʊvə(r)][ɔːl] .

over	all	.
超过	全部	.

周围放上切碎的生菜和西洋菜，再淋上简单的沙拉酱。

[kræb] [suːp] , [ɔː(r)][pəʊ'tɑːʒ] [bɪsk] . — [ðɪs] [ɪz][məʊst] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['delɪkət] .

Crab	Soup	,	or	Potage	Bisque	.	—	This	is	most	delicious	and	delicate	.
螃蟹	汤	,	或者	腳	浓汤	.	—	这	是	最多	可口的	和	精美的	.

蟹汤，或称蟹肉浓汤——这道汤味道鲜美，口感细腻。

[tʃuːz] [ə; eɪ][naɪs] ['hevi] [kræb] , [pɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [klɔːz] ['ɪntuː] [ʃredz] .

Choose	a	nice	heavy	crab	,	pick	out	the	meat	from	the	claws	into	shreds	.
选择	一个	好的	重的	螃蟹	,	挑选	出去	这	肉	从	这	爪子	进入	碎屑	.

挑选一只肥美的螃蟹，将蟹钳里的蟹肉剔下来撕成丝。

[ðə; ði][spft] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['bɒdi][ɪz] ['paʊndɪd] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] [wɪð] [hɑːf]

The	soft	meat	from	the	inside	of	the	body	is	pounded	in	a	mortar	with	half
这	柔软的	肉	从	这	里面	的	这	身体	是	猛击	在	一个	砂浆	和	一半

[ɪts] ['kwɒntəti][ɒv; əv] [bɔɪld] [raɪs] ;

its	quantity	of	boiled	rice	;
它是	数量	的	煮沸	米	;

将体内取出的软肉与一半量的煮熟米饭一起放入研钵中捣碎；

[ðɪs] [ɪz] [θɪnd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɪð] [sʌm; səm][klɪə(r)] [stɒk] , [ðen] [pɑːst] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .

this	is	thinned	a	little	with	some	clear	stock	,	then	passed	through	a	colander	.
这	是	变薄	一个	小的	和	一些	清除	库存	,	然后	通过了	通过	一个	滤器	.

用清汤稍微稀释一下，然后用滤网过滤。

[pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn] [wɪð] [sə'fɪʃ(ə)nt] [stɒk] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði][rɪ'kwaɪəd] ['kwɒntəti] ([viːl]

Put	this	into	a	stewpan	with	sufficient	stock	to	make	the	required	quantity	(	veal
放	这	进入	一个	炖锅	和	充足的	库存	到	制作	这	必需的	数量	(	小牛肉

[stɒk] [ɪz] ['prefrəb(ə)l]) ,

stock	is	preferable	)	,
库存	是	优选	)	,

将它放入炖锅中，加入足够的肉汤（最好是小牛肉汤），煮至所需份量。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['θɪkənd] [kriːm] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en]

add	a	cupful	of	thickened	cream	,	salt	to	taste	,	and	a	little	cayenne
添加	一个	一杯	的	增稠	奶油	,	盐	到	品尝	,	和	一个	小的	辣椒

['pepə(r)] ,

pepper	,
胡椒	,

加入一杯浓奶油，根据口味加盐，再加一点辣椒粉。

[let][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [wʌns]['əʊnli] ,

let	it	boil	once	only	,
让	它	熬	一次	仅有的	,

只需煮沸一次即可。

[ðen] [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃredɪd] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [klɔːz] .

then	take	from	the	fire	and	add	the	shredded	meat	from	the	claws	.
然后	拿	从	这	火	和	添加	这	碎	肉	从	这	爪子	.

然后从火上移开，加入撕碎的爪子肉。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lɒbstə(r)]['bʌtə(r)] [stɜːd] [ɪn] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [rɪtʃə] ['kʌlə(r)] . « -

A	little	lobster	butter	stirred	in	will	make	it	a	richer	colour	.	«	34
一个	小的	龙虾	黄油	搅拌	在	将要	制作	它	一个	更富有	颜色	.	«	-

拌入少许龙虾黄油会让它颜色更浓郁。« 34

» [meɪk] [pəʊ'tɑːʒ][frɒm; frəm]['lɒbstə(r)][ɔː(r)] ['kreɪfɪʃ] [ɪn][ɪg'zæktli][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

»	Make	potage	from	lobster	or	crayfish	in	exactly	the	same	manner	.
»	制作	腳	从	龙虾	或者	小龙虾	在	确切地	这	相同的	方式	.

»用同样的方法制作龙虾或小龙虾浓汤。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [wɪl] [biː; bi]['ɔːlməʊst][æz; əz][ˌsætɪs'fæktəri] .

The	result	will	be	almost	as	satisfactory	.
这	结果	将要	是	几乎	作为	令人满意的	.

结果也几乎同样令人满意。

['kreɪfɪʃ] . — ['kreɪfɪʃ] [rɪ'zemb(ə)l] ['klɔɪstər] [ɪn]['fleɪvə(r)] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][smɔːlə(r)] , [ænd; ənd]

Crayfish	.	—	Crayfish	resemble	lobsters	in	flavour	,	but	they	are	smaller	,	and
小龙虾	.	—	小龙虾	类似	龙虾	在	味道	,	但	他们	是	较小的	,	和

[ðə; ði] [fleʃ] [ɪz][mɔː(r)] ['delɪkət] .

the	flesh	is	more	delicate	.
这	肉	是	更多的	精美的	.

小龙虾——小龙虾的味道与龙虾相似，但体型较小，肉质更嫩。

[ðəʊz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [red] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [klɔːz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][best] .

Those	which	are	red	under	the	claws	are	the	best	.
那些	哪个	是	红色的	在下面	这	爪子	是	这	最好的	.

爪子下方呈红色的品种最好。

[wɒʃ] [ðem; ðəm] [wel] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] ,

Wash	them	well	,	and	boil	in	salt	water	for	ten	minutes	,
洗	他们	出色地	,	和	熬	在	盐	水	为了	十	分钟	,

将它们洗净，放入盐水中煮十分钟。

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɪl] [bɪ'kʌm] [ə; eɪ] [braɪt] [red] .

after	which	they	will	become	a	bright	red	.
后	哪个	他们	将要	变得	一个	明亮的	红色的	.

之后它们会变成鲜红色。

[dreɪn] [wel] , [ðen] [paɪl][ɪn] ['pɪrəmɪd] [fɔːm] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .

Drain	well	,	then	pile	in	pyramid	form	,	and	garnish	with	parsley	.
流走	出色地	,	然后	桩	在	金字塔	形式	,	和	装饰	和	香菜	.

沥干水分，堆成金字塔形，用欧芹装饰。

[ə; eɪ] ['prɪti] [dɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm][ðem; ðəm][baɪ] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ][klɪə(r)] ['seɪvəri] ['dʒeli] ,

A	pretty	dish	may	be	made	from	them	by	preparing	a	clear	savoury	jelly	,
一个	漂亮的	盘子	可能	是	制成	从	他们	经过	准备	一个	清除	咸味的	果冻	,

用它们可以做成一道漂亮的菜肴，方法是制作清澈可口的果冻。

[ænd; ənd] [ə'reɪndʒɪŋ] [ðə; ði] ['kreɪfɪʃ] [ɪn][ə; eɪ]['fænsi] [məʊld] — ['maɪnəs][ðə; ði][teɪlz] — ['fɪlɪŋ] [ɪn][ɔːl]

and	arranging	the	crayfish	in	a	fancy	mould	—	minus	the	tails	—	filling	in	all
和	安排	这	小龙虾	在	一个	想要	模具	—	减	这	尾巴	—	填充	在	全部

['speɪsɪz] [wɪð] [ðə; ði]['dʒeli] .

spaces	with	the	jelly	.
空间	和	这	果冻	.

将小龙虾（去掉尾巴）放入精美的模具中，并用果冻填满所有空隙。

['kreɪfɪʃ] , [æz; əz][ə; eɪ] ['brekfəst] ['relɪʃ] . — [rɪ'muːv] [ðə; ði][teɪlz][frɒm; frəm][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]

Crayfish	,	as	a	Breakfast	Relish	.	—	Remove	the	tails	from	a	pint	of
小龙虾	,	作为	一个	早餐	尽情享用	.	—	消除	这	尾巴	从	一个	品脱	的

['kreɪfɪʃ] ,

crayfish	,
小龙虾	,

小龙虾，作为早餐佐餐小菜——将一品脱小龙虾的尾巴去掉，

[pʊt][ðə; ði] ['bɒdɪz] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

put	the	bodies	to	simmer	gently	in	a	saucepan	with	an	ounce	of	butter	,
放	这	身体	到	煨	轻轻地	在	一个	平底锅	和	一个	盎司	的	黄油	,

将尸体放入平底锅中，加入一盎司黄油，用小火慢炖。

[ə; eɪ] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [greɪt] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

a	teacupful	of	water	,	a	spoonful	of	vinegar	,	grate	of	nutmeg	,	and	a
一个	一杯茶	的	水	,	一个	一勺	的	醋	,	格特	的	肉豆蔻	,	和	一个

['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

little	salt	and	pepper	.
小的	盐	和	胡椒	.

一杯水，一勺醋，一些肉豆蔻碎末，少许盐和胡椒粉。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] , ['θɪkən] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv]

Simmer	for	ten	minutes	,	thicken	with	flour	,	and	pour	over	a	slice	of
煨	为了	十	分钟	,	加厚	和	面粉	,	和	倒	超过	一个	片	的

[təʊst] .

toast	.
吐司	.

小火慢炖十分钟，用面粉勾芡，然后浇在一片吐司上。

['kreɪfɪʃ] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] ['pɒtɪd] [laɪk] [ʃrɪmps] .

Crayfish	may	also	be	potted	like	shrimps	.
小龙虾	可能	还	是	盆栽	喜欢	虾	.

小龙虾也可以像虾一样装罐保存。

[dæbz] . — [ðiːz] [ˌɪnsɪg'nɪfɪkənt]['lɪt(ə)l] [fɪʃ] « -

Dabs	.	—	These	insignificant	little	fish	«	35
dab	.	—	这些	微不足道	小的	鱼	«	-

鲽鱼——这些不起眼的小鱼« 35

» [ɑː(r); ə(r)] [kɔːt] [ɪn][ðə; ði] [maʊðz] [ɒv; əv] ['rɪvəz] [nɪə(r)][ðə; ði] [siː] .

»	are	caught	in	the	mouths	of	rivers	near	the	sea	.
»	是	捕捉	在	这	嘴	的	河流	靠近	这	海	.

»在靠近大海的河口被捕获。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][naɪs] [ɪf] [fraɪd] ,
They are nice if fried ,
他们 是 好的 如果 油煎 ,

油炸后味道不错。

[bʌt; bət][mɔː(r)]['teɪsti] [ɪf] [ræpt] [ɪn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [beɪkt] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
but more tasty if wrapped in buttered paper and baked for fifteen minutes .
但 更多的 可口 如果 包装 在 涂黄油的 纸 和 烘焙 为了 十五 分钟 .

但如果用涂了黄油的纸包起来烤十五分钟，味道会更好。

[send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [slaɪst] ['leмən] .
Send to table with sliced lemon .
发送 到 桌子 和 切片 柠檬 .

配上柠檬片一起上桌。

[deɪs] . — [ðɪs] [fɪʃ] ['skeəsli] [riː'pei, ri-][ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] ,
Dace . — This fish scarcely repays the trouble of cooking ,
戴斯 . — 这 鱼 几乎 偿还 这 麻烦 的 烹饪 ,

鲮鱼——这种鱼烹饪起来几乎没什么味道，不值得费心。

[ænd; ənd][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli]['əʊnli] [ɪn'dʒɔɪd] [baɪ][ðə; ði]['æŋglə(r)] [huː] [hæz; həz] [kɔːt] [ˌaɪ 'tiː] .
and is usually only enjoyed by the angler who has caught it .
和 是 通常 仅有的 享受 经过 这 垂钓者 WHO 有 捕捉 它 .

而且通常只有钓到它的垂钓者本人才能享用。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi]['aɪðə(r)] [fraɪd] [ɔː(r)] [bɔɪld] .
It may be either fried or boiled .
它 可能 是 任何一个 油煎 或者 煮沸 .

可以煎，也可以煮。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ʃɑːp] [sɔːs] [wɪð] ['leмən] [dʒuːs][ænd; ənd] ['mʌstəd] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst] ['nesəsəri]
A little sharp sauce with lemon juice and mustard are almost necessary
一个 小的 锋利的 酱 和 柠檬 汁 和 芥末 是 几乎 必要的
[ə'kʌmpənimənt] .
accompaniments .
伴奏 .

少许柠檬汁和芥末制成的酸味酱汁几乎是必不可少的佐料。

['dɔːri] . — [ɔːl'ðəʊ] [baɪ][nəʊ] [miːnz] [ə; eɪ] ['hænsəm] [fɪʃ] ,
Dory . — Although by no means a handsome fish ,
多莉 . — 虽然 经过 不 方法 一个 英俊的 鱼 ,

多莉——虽然她算不上是一条漂亮的鱼，

[jet] [ðə; ði]['dɔːri][hæz; həz][ə; eɪ]['fleɪvə(r)] [wɪtʃ] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['eksələnt] ['iːtɪŋ] .
yet the dory has a flavour which makes it excellent eating .
然而 这 多莉 有 一个 味道 哪个 制作 它 出色的 吃 .

然而，多利鱼的味道却非常鲜美，是极佳的食用鱼。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [bɔɪld] , [ɔː(r)]['rɑːðə(r)] ['sɪmə(r)d] , ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] [wʌns] ,
It is best boiled , or rather simmered , after it has boiled once ,
它 是 最好的 煮沸 , 或者 相当 小火慢炖 , 后 它 有 煮沸 一次 ,

最好是先煮沸一次，然后再用小火慢炖。

['twenti] ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][feə(r)] - [saɪzd] [fɪʃ] .
twenty minutes for a fair - sized fish .
二十 分钟 为了 一个 公平的 - 尺寸 鱼 .

钓到一条个头适中的鱼需要二十分钟。

[sɜːv] [ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn] , ['gɑːniʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
Serve on a napkin , garnished with parsley .
服务 在 一个 餐巾 , 装饰 和 香菜 .

用餐巾盛装，撒上欧芹碎装饰。

['æntʃəvi] , [ʃrɪmp] , [ɔː(r)]['keɪpə(r)] [sɔːs] , [ɑː(r); ə(r)][ɔːl]['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [wɪð] [bɔɪld] ['dɔːri]

Anchovy , shrimp , or caper sauce , are all suitable for serving with boiled dory

凤尾鱼 , 虾 , 或者 跳跃 酱 , 是 全部 合适的 为了 服务 和 煮沸 多莉

.

:

.

凤尾鱼、虾或刺山柑酱汁都适合与水煮多利鱼一起食用。

[iːlz] , [ɪn] ['mæt(ə)ləʊt] . — [skɪn] [ænd; ənd] [kliːn] [ə'baʊt] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [iːlz] , [dɪ'vaɪd]['ɪntuː] ['piːsɪz]

Eels , en Matelote . — Skin and clean about two pounds of eels , divide into pieces

鳗鱼 , 英文 油 . — 皮肤 和 干净的 关于 二 磅 的 鳗鱼 , 划分 进入 件

[ɒv; əv] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,

of two inches long ,

的 二 英寸 长的 ,

鳗鱼，en Matelote.—将约两磅鳗鱼去皮清洗干净，切成两英寸长的段，

[let] [ðem; ðəm] [laɪ] [ɪn] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [waɪl] [sʌm; səm] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] ['biːɪŋ] [fraɪd] [ɪn] ['bʌtə(r)] .

let them lie in salt water while some onions are being fried in butter .

让 他们 说谎 在 盐 水 尽管 一些 洋葱 是 存在 油煎 在 黄油 .

把它们放在盐水里浸泡，同时用黄油煎一些洋葱。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [hæv; həv] [braʊn] , [stɜː(r)] [ɪn] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [əb'zɔːb] [ɔːl] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ,

When the onions have browned , stir in flour to absorb all the butter ,

什么时候 这 洋葱 有 棕色 , 搅拌 在 面粉 到 吸收 全部 这 黄油 ,

洋葱炒至褐色后，拌入面粉，使面粉完全吸收黄油。

[ðen] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stɒk] [ænd; ənd] [ðə; ði] « -

then a cupful of stock and the « 36

然后 一个 一杯 的 库存 和 这 « -

然后是一杯高汤和« 36

» [seɪm] [ɒv; əv] [red] [waɪn] , [ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ]

» same of red wine , a few mushrooms , pepper and salt , and a pinch

» 相同的 的 红色的 葡萄酒 , 一个 很少 蘑菇 , 胡椒 和 盐 , 和 一个 捏

[ɒv; əv] [hɜːbs] .

of herbs .

的 草药 .

»同样的红酒，几朵蘑菇，胡椒和盐，以及一小撮香草。

[stjuː] [ðə; ði] [iːlz] [ɪn] [ðɪs] ['greɪvi] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['tendə(r)] , [ə'baʊt] ['fɔːti] ['mɪnɪts] .

Stew the eels in this gravy until thoroughly tender , about forty minutes .

炖 这 鳗鱼 在 这 肉汁 直到 彻底 投标 , 关于 四十 分钟 .

将鳗鱼放入肉汁中炖煮至完全软烂，大约需要四十分钟。

[sɜːv] [ˌɔːltə'geðə(r)] .

Serve altogether .

服务 共 .

一起上菜。

[iːlz] , [bɔɪld] , [fɔː(r); fə(r)] [ˈɪnvəlɪd ; ɪn'vælɪd] . — [wen] [ðə; ði] [skɪn] [hæz; həz] [biːn] [drɔːn] [ɒf] [ðə; ði]

Eels , Boiled , for Invalids . — When the skin has been drawn off the

鳗鱼 , 煮沸 , 为了 无效 . — 什么时候 这 皮肤 有 到过 绘制 离开 这

[iːl] ,

eel ,

鳗鱼 ,

鳗鱼，煮熟后，供病人食用。——鳗鱼去皮后，

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [leɪn] [ɪn] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [klenz] [ˌaɪ 'tiː] ,

and it has lain in salt water to cleanse it ,

和 它 有 莱恩 在 盐 水 到 洁净 它 ,

它曾浸泡在盐水中以进行清洗。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [bɪ'fɔː(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [drɔː] [aʊt][ðə; ði]

it	should	be	placed	before	a	clear	fire	for	ten	minutes	to	draw	out	the
它	应该	是	放置	前	一个	清除	火	为了	十	分钟	到	画	出去	这

[ɔɪl] .

oil	.
油	.

应将其置于明火前十分钟，以析出油脂。

[wɒʃ] [ə'gen] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,

Wash	again	in	warm	water	,
洗	再次	在	温暖的	水	,

用温水再洗一遍。

[ænd; ənd][set][tuː; tə][bɔɪl][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]

and	set	to	boil	in	a	saucepan	with	a	bunch	of	parsley	and	spoonful	of
和	放	到	熬	在	一个	平底锅	和	一个	束	的	香菜	和	一勺	的

[sɔːlt] .

salt	.
盐	.

放入平底锅中，加入一把欧芹和一勺盐，煮沸。

[wen] ['tendə(r)] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt] , [dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [leŋθs] , ['θɪkən] [ə; eɪ][smɔːl] ['kwɒntəti][ɒv; əv][ðə; ði]

When	tender	take	it	out	,	divide	into	lengths	,	thicken	a	small	quantity	of	the
什么时候	投标	拿	它	出去	,	划分	进入	长度	,	加厚	一个	小的	数量	的	这

[brɒθ] ,

broth	,
肉汤	,

煮软后取出，切成段，取少量肉汤勾芡。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [iːl] .

add	cream	and	chopped	parsley	,	and	pour	over	the	eel	.
添加	奶油	和	切碎	香菜	,	和	倒	超过	这	鳗鱼	.

加入奶油和切碎的欧芹，然后淋在鳗鱼上。

['faɪndɑːn] , [ɔː(r)] " ['fɪnən] , " ['hædək] . — [ðə; ði]['faɪndɑːn] ['hædək] , [səʊ] ['haɪli] [ɪs'tiːmd]

Findon	,	or	"	Finnan	,	"	Haddocks	.	—	The	Findon	haddock	,	so	highly	esteemed
芬顿	,	或者	"	芬南	,	"	黑线鳕	.	—	这	芬顿	黑线鳕	,	所以	高度	尊敬的

[fɔː(r); fə(r)][ɪts] ['delɪkət] ['fleɪvə(r)] ,

for	its	delicate	flavour	,
为了	它是	精美的	味道	,

芬顿黑线鳕，或称"芬南"黑线鳕——芬顿黑线鳕因其鲜美的风味而备受推崇。

[meɪ] [biː; bi] [dɪ'stɪŋgwɪʃt] [baɪ][ɪts]['əʊdə(r)][ænd; ənd] ['kriːmi] ['jeləʊ] ['kʌlə(r)] .

may	be	distinguished	by	its	odour	and	creamy	yellow	colour	.
可能	是	杰出的	经过	它是	气味	和	奶油状	黄色的	颜色	.

可通过其气味和乳黄色来区分。

[ðə; ði][skɪn][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [strɪpt] [ɒf] , [ænd; ənd][ðə; ði] [fɪʃ] [brɔɪld] ['kwɪkli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]

The	skin	should	be	stripped	off	,	and	the	fish	broiled	quickly	over	a	clear
这	皮肤	应该	是	脱衣舞	离开	,	和	这	鱼	烤制	迅速地	超过	一个	清除

['faɪə(r)] .

fire	.
火	.

去掉鱼皮，然后用明火快速烤制鱼身。

[rʌb] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][bɪ'fɔː(r)] ['brɪŋɪŋ] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] .

Rub	butter	over	it	before	bringing	to	table	.
擦	黄油	超过	它	前	带来	到	桌子	.

上桌前先在上面抹上黄油。

['flaundə] . — ['flaundə] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] , [beɪkt] , [fraɪd] , [ɔː(r)] [stjuːd] .

Flounders	**.**	**—**	**Flounders**	**may**	**be**	**boiled**	**,**	**baked**	**,**	**fried**	**,**	**or**	**stewed**	**.**
比目鱼	.	—	比目鱼	可能	是	煮沸	,	烘焙	,	油煎	,	或者	炖	.

比目鱼——比目鱼可以煮、烤、炸或炖。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][æpt][tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] [slaɪt] ['mʌdi] ['fleɪvə(r)] , [ðeɪ] « -

As	**they**	**are**	**apt**	**to**	**have**	**a**	**slight**	**muddy**	**flavour**	**,**	**they**	**«**	**37**
作为	他们	是	易于	到	有	一个	轻微	浑	味道	,	他们	«	-

由于它们往往带有一丝泥腥味，因此它们« 37

» [ʃʊd; ʃəd][laɪ][ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [waɪl] .

»	**should**	**lie**	**in**	**salt**	**water**	**for**	**a**	**while**	**.**
»	应该	说谎	在	盐	水	为了	一个	尽管	.

应该在盐水中浸泡一段时间。

[pə'hæps] [ðə; ði]['naɪsɪst] [weɪ] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm][ɪz][tuː; tə][dɪp][ðem; ðəm]['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] ,

Perhaps	**the**	**nicest**	**way**	**of**	**cooking**	**them**	**is**	**to**	**dip**	**them**	**into**	**beaten**	**egg**	**,**
也许	这	最友善的	方式	的	烹饪	他们	是	到	蘸	他们	进入	被打败	蛋	,

或许最美味的烹饪方法是将它们蘸上打好的鸡蛋液。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['rɑːspiŋ, 'ræ-] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn][fæt] .

cover	**with**	**raspings**	**,**	**and**	**boil**	**them**	**in**	**fat**	**.**
覆盖	和	锉刀	,	和	熬	他们	在	胖的	.

用锉刀盖住，用油脂煮。

['flaundə] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [dʌn] [ˌeɪ 'juː]['grætæn] ,

Flounders	**may**	**also**	**be**	**done**	**au**	**gratin**	**,**
比目鱼	可能	还	是	完毕	au	焗烤	,

比目鱼也可以用焗烤的方式烹制。

[baɪ] ['leɪɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] (['niːtli] [trɪmd]) [ɒn][ə; eɪ][bed][ɒv; əv] [tʃɒpt] [ʃə'lɔts] [ænd; ənd] ['pɑːsli] ,

by	**laying**	**the**	**fish**	**(**	**neatly**	**trimmed**	**)**	**on**	**a**	**bed**	**of**	**chopped**	**shallots**	**and**	**parsley**	**,**
经过	躺下	这	鱼	(	整齐地	修剪过的	)	在	一个	床	的	切碎	小葱	和	香菜	,

将鱼（修剪整齐）放在切碎的红葱头和欧芹上，

['bredkrʌmz] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] , ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] , [ðen] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [glɑːs]

breadcrumbs	**and**	**butter**	**,**	**covering**	**them**	**with**	**the**	**same**	**,**	**then**	**adding**	**a**	**glass**
面包屑	和	黄油	,	覆盖	他们	和	这	相同的	,	然后	添加	一个	玻璃

[ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] ,

of	**white**	**wine**	**,**
的	白色的	葡萄酒	,

裹上面包屑和黄油，再淋上同样的酱汁，然后配上一杯白葡萄酒。

[ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	**baking**	**for**	**twenty**	**minutes**	**.**
和	烘烤	为了	二十	分钟	.

烘烤二十分钟。

[ə'laʊ] [æt; ət] [liːst] [wʌn][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .

Allow	**at**	**least**	**one**	**for**	**each**	**person**	**.**
允许	在	至少	一	为了	每个	人	.

每人至少准备一个。

['gɜːnɪt] . — [ðə; ði] [hed] [ɒv; əv][ðə; ði] ['gɜːnɪt] [ɪz] [lɑːdʒ] [ɪn][kəm'pærɪs(ə)n] [wɪð] [ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði]

Gurnet	**.**	**—**	**The**	**head**	**of**	**the**	**gurnet**	**is**	**large**	**in**	**comparison**	**with**	**the**	**rest**	**of**	**the**
鲂鱼	.	—	这	头	的	这	鲂鱼	是	大的	在	比较	和	这	休息	的	这

['bɒdi] .

body	**.**
身体	.

鲂鱼——鲂鱼的头部相对于身体其他部分来说很大。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ]['dɜːti] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [niːdz] ['veri] ['θʌrə] ['klenzɪŋ] .

It	is	apt	to	be	a	dirty	fish	,	and	needs	very	thorough	cleansing	.
它	是	易于	到	是	一个	肮脏的	鱼	,	和	需求	非常	彻底	清洁	.

这种鱼很可能很脏，需要彻底清洗。

[ðə; ði] [gɪlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt] [ɒf] .

The	gills	should	be	cut	off	.
这	鳃	应该	是	切	离开	.

应该把鳃切掉。

[pə'hæps] [ðə; ði][best] [wei] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ,

Perhaps	the	best	way	of	cooking	it	is	to	remove	the	head	and	the	inside	,
也许	这	最好的	方式	的	烹饪	它	是	到	消除	这	头	和	这	里面	,

或许最好的烹饪方法是去掉头部和内脏。

[stʌf] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['fɔːsmiːt] , [səʊ] [ðə; ði]['bɒdi] [ʌp][ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [tɪn] ,

stuff	it	with	a	forcemeat	,	sew	the	body	up	and	lay	it	in	a	deep	tin	,
东西	它	和	一个	肉馅	,	缝	这	身体	向上	和	躺	它	在	一个	深的	锡	,

用肉馅填满它，缝合尸体，然后把它放在一个深罐子里。

['kʌvərɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ][slaɪs][ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv][sɔːlt][fæt] .

covering	with	a	slice	or	two	of	salt	fat	.
覆盖	和	一个	片	或者	二	的	盐	胖的	.

盖上一两片咸油。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [rɪ'muːv] [ɒn][tuː; tə][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ,

Bake	for	half	an	hour	,	then	remove	on	to	a	hot	dish	,
烤	为了	一半	一个	小时	,	然后	消除	在	到	一个	热的	盘子	,

烤半小时后，取出放在热盘中。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['meɪtrə] - ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

and	pour	maître	d'hôtel	butter	over	it	.
和	倒	师傅	-	黄油	超过	它	.

然后在上面浇上餐厅经理专用黄油。

['hædək] , [brɔɪld] . — [drɔː] [ænd; ənd] [kliːn] [ðə; ði] ['hædək] ['veri] ['θʌrəli] , ['waɪpɪŋ][ˌaɪ 'tiː]

Haddock	,	Broiled	.	—	Draw	and	clean	the	haddock	very	thoroughly	,	wiping	it
黑线鳕	,	烤制	.	—	画	和	干净的	这	黑线鳕	非常	彻底	,	擦拭	它

['pɜːfɪktli] [draɪ] .

perfectly	dry	.
完美	干燥	.

烤黑线鳕——将黑线鳕彻底清理干净，擦干。

[dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ðen] [pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['sæləd][ɔɪl]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

Dredge	with	flour	,	then	pour	a	little	salad	oil	over	it	.
疏通	和	面粉	,	然后	倒	一个	小的	沙拉	油	超过	它	.

裹上面粉，然后淋上少许沙拉油。

[leɪ] [ɒn][ðə; ði]['grɪdaɪən][ænd; ənd] [brɔɪl] ['kwɪkli] .

Lay	on	the	gridiron	and	broil	quickly	.
莱	在	这	烤架	和	烤	迅速地	.

放在烤架上快速烤制。

[wen] [braʊn] « -

When	brown	«	38
什么时候	棕色的	«	-

当变成棕色时« 38

» [ænd; ənd][krɪsp][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

»	and	crisp	it	is	done	.
»	和	脆	它	是	完毕	.

酥脆的烤制完成了。

[sɜːv] [wɪð] ['æntʃəvi] [sɔːs] .
Serve with anchovy sauce .
服务 和 凤尾鱼 酱 .

佐以凤尾鱼酱食用。

['hædək] , [beɪkt] . — ['empti] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] , ['skeɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['keəfəli] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [laɪ] [ɪn]
Haddock , Baked . — Empty and wash the fish , scaling it carefully ; let it lie in
黑线鳕 , 烘焙 . — 空的 和 洗 这 鱼 , 缩放 它 小心 ; 让 它 说谎 在
['vɪnɪgə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
vinegar for fifteen minutes ,
醋 为了 十五 分钟 ,

烤黑线鳕——将鱼捞出鱼肉并洗净，仔细去鳞；将其浸泡在醋中十五分钟。

[ðen] [draɪ] [ˌaɪ 'tiː] , [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] , [ðen] [wɪð] ['bredkrʌmz] ,
then dry it , dredge with flour , cover with beaten egg , then with breadcrumbs ,
然后 干燥 它 , 疏通 和 面粉 , 覆盖 和 被打败 蛋 , 然后 和 面包屑 ,

然后晾干，裹上面粉，刷上打散的鸡蛋液，再裹上面包屑。

[ænd; ənd] [leɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [griːzd] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] .
and lay in a greased baking - dish .
和 躺 在 一个 涂油 烘烤 - 盘子 .

然后放在抹了油的烤盘里。

[pɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Pour melted butter over it , and bake about twenty minutes .
倒 融化 黄油 超过 它 , 和 烤 关于 二十 分钟 .

淋上融化的黄油，烘烤约二十分钟。

[ðə; ði] ['greɪvi] [wɪtʃ] ['kɒmz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fɪʃ] [meɪ] [biː; bi] ['siːz(ə)nd] [ænd; ənd] [sent] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l]
The gravy which comes from the fish may be seasoned and sent to table
这 肉汁 哪个 来 从 这 鱼 可能 是 经验丰富的 和 发送 到 桌子
[wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .
with it .
和 它 .

鱼肉渗出的汁水可以调味后与鱼一起上桌。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [kʌt] ['leməns] .
Garnish with cut lemons .
装饰 和 切 柠檬 .

用切好的柠檬片装饰。

['hædək] , ['kʌrid] . — [tʃuːz] [smɔːl] ['hædək] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] .
Haddock , Curried . — Choose small haddocks for this purpose .
黑线鳕 , 咖喱 . — 选择 小的 黑线鳕 为了 这 目的 .

咖喱黑线鳕——选用个头较小的黑线鳕。

[splɪt] [ðem; ðəm] ['əʊpən] , [rɪ'muːv] [bəʊnz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [hed] , [dɪ'vaɪd] ['ɪntuː] [kən'viːniənt] - [saɪzd]
Split them open , remove bones and the head , divide into convenient - sized
分裂 他们 打开 , 消除 骨头 和 这 头 , 划分 进入 方便的 - 尺寸
['piːsɪz] .
pieces .
件 .

将它们剖开，去除骨头和头部，分成大小合适的块。

[dɪp] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː] ['siːz(ə)nd] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [fraɪ] [tɪl] [krɪsp] [ænd; ənd] [braʊn] .
Dip each piece into seasoned flour and fry till crisp and brown .
蘸 每个 片 进入 经验丰富的 面粉 和 炒 直到 脆 和 棕色的 .

将每一块都蘸上调味面粉，炸至酥脆金黄。

[prɪˈpeə(r)][ə; eɪ] [ˈkʌri] [sɔːs] [baɪ] [ˈfrɪzlɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈʌnjən] [ænd; ənd][æn; ən][ˈæp(ə)l][ɪn][ˈbʌtə(r)] ,

Prepare	**a**	**curry**	**sauce**	**by**	**frizzling**	**a**	**small**	**onion**	**and**	**an**	**apple**	**in**	**butter**	**,**
准备	一个	咖喱	酱	经过	蓬松	一个	小的	洋葱	和	一个	苹果	在	黄油	,

[ˈθɪkənɪŋ] [wɪð] [ˈflaʊə(r)] ,

thickening	**with**	**flour**	**,**
增稠	和	面粉	,

将小洋葱和苹果用黄油炒香，加入面粉勾芡，制成咖喱酱。

[ˈædɪŋ] [ˈsiːzənɪŋ] [ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)][ænd; ənd][klɪə(r)] [stɒk] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]

adding	**seasoning**	**and**	**a**	**little**	**curry**	**powder**	**and**	**clear**	**stock**	**to**	**make**	**the**
添加	调料	和	一个	小的	咖喱	粉末	和	清除	库存	到	制作	这

[ˈrekwɪzɪt] [ˈkwɒntətɪ] .

requisite	**quantity**	**.**
必需品	数量	.

加入调味料、少许咖喱粉和清汤，直至达到所需的量。

[pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] [ˈɪntuː] [ðɪs] [sɔːs] [tuː; tə] [hiːt] [θruː] ,

Put	**the**	**fish**	**into**	**this**	**sauce**	**to**	**heat**	**through**	**,**
放	这	鱼	进入	这	酱	到	热	通过	,

将鱼放入酱汁中加热，

[ðen] [paɪl][ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] [ˈəʊvə(r)] .

then	**pile**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**a**	**dish**	**and**	**pour**	**the**	**sauce**	**over**	**.**
然后	桩	在	这	中心	的	一个	盘子	和	倒	这	酱	超过	.

然后将它们堆放在盘子中央，再淋上酱汁。

[ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [raɪs] .

Garnish	**with**	**rice**	**.**
装饰	和	米	.

用米饭装饰。

[ˈhælɪbət] . — [ˈbiːɪŋ] [ˈveri] [lɑːdʒ] [fɪʃ] , [pəˈhæps] [ðə; ði][məʊst][ˌsætɪsˈfæktəri] [wei] [ɒv; əv] [ˈdiːlɪŋ] « -

Halibut	**.**	**—**	**Being**	**very**	**large**	**fish**	**,**	**perhaps**	**the**	**most**	**satisfactory**	**way**	**of**	**dealing**	**«**	**39**
大比目鱼	.	—	存在	非常	大的	鱼	,	也许	这	最多	令人满意的	方式	的	处理	«	-

大比目鱼——由于体型非常大，或许最令人满意的处理方式是« 39

» [wɪð] [ˈhælɪbət][ɪz][tuː; tə][kʌt][ðem; ðəm][ˈɪntuː] [steɪks] , [vɪz] . , [ˈslaɪsɪz] [əˈkrɒs] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒv; əv] [ˈeni]

»	**with**	**halibut**	**is**	**to**	**cut**	**them**	**into**	**steaks**	**,**	**viz**	**.**	**,**	**slices**	**across**	**the**	**fish**	**of**	**any**
»	和	大比目鱼	是	到	切	他们	进入	牛排	,	即	.	,	切片	穿过	这	鱼	的	任何

[ˈθɪknəs] [dɪˈzaɪəd] .

thickness	**desired**	**.**
厚度	想要的	.

»对于大比目鱼，可以将其切成鱼排，即切成任意厚度的鱼片。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi][ˈaɪðə(r)] [brɔɪld] [ɔː(r)][fraɪd] .

They	**may**	**be**	**either**	**broiled**	**or**	**fried**	**.**
他们	可能	是	任何一个	烤制	或者	油煎	.

可以烤着吃，也可以炸着吃。

[wen] [ˈbrɔɪlɪŋ] , [ˈsprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm] [wɪð] [ˈsiːzənɪŋ] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][laɪ][ɪn][ˈsæləd][ɔɪl]

When	**broiling**	**,**	**sprinkle**	**them**	**with**	**seasoning**	**,**	**and**	**let**	**them**	**lie**	**in**	**salad**	**oil**
什么时候	烤制	,	撒	他们	和	调料	,	和	让	他们	说谎	在	沙拉	油

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] ,

for	**a**	**few**	**minutes**	**,**
为了	一个	很少	分钟	,

烤制时，撒上调味料，然后放在沙拉油里腌制几分钟。

[ðen] [dreɪn][ænd; ənd][brɔɪl] [ˈkwɪkli] [ˈəʊvə(r)][ə; eɪ] [braɪt] [ˈfaɪə(r)] .

then	**drain**	**and**	**broil**	**quickly**	**over**	**a**	**bright**	**fire**	**.**
然后	流走	和	烤	迅速地	超过	一个	明亮的	火	.

然后沥干水分，用明火快速烤熟。

[leɪ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [skwiːz] ['lemən][dʒuːs]['əʊvə(r)] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

Lay	on	a	hot	dish	,	squeeze	lemon	juice	over	,	and	sprinkle	with	chopped	parsley	.
莱	在	一个	热的	盘子	,	挤	柠檬	汁	超过	,	和	撒	和	切碎	香菜	.

放在热盘上，挤上柠檬汁，撒上切碎的欧芹。

[fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] , [ðə; ðɪ] [steɪks] [meɪ] [biː; bi]['aɪðə(r)] [dredʒd] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ɔː(r)] [dip] [ɪn] [eg]

For	frying	,	the	steaks	may	be	either	dredged	with	flour	,	or	dipped	in	egg
为了	煎炸	,	这	牛排	可能	是	任何一个	疏浚	和	面粉	,	或者	浸入	在	蛋

[ænd; ənd] ['bredkrʌmz] ,

and	breadcrumbs	,
和	面包屑	,

煎炸时，牛排可以裹上一层面粉，或者蘸上蛋液和面包屑。

[ðen] [fraɪd][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [depθ] [ɒv; əv][fæt] [tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .

then	fried	in	a	shallow	depth	of	fat	till	lightly	brown	.
然后	油煎	在	一个	浅的	深度	的	胖的	直到	轻轻	棕色的	.

然后放入少量油中煎至微黄。

[dreɪn] [ɒn] ['blɒtɪŋ] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [send] [ʃrɪmp] [ɔː(r)] ['æntʃəvi] [sɔːs] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð]

Drain	on	blotting	paper	,	and	send	shrimp	or	anchovy	sauce	to	table	with
流走	在	印迹法	纸	,	和	发送	虾	或者	凤尾鱼	酱	到	桌子	和

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

沥干水分，放在吸油纸上，然后配上虾酱或凤尾鱼酱一起上桌。

['bɔɪlɪŋ] [ɪz][ðə; ðɪ] [liːst] [ˌsætɪs'fæktəri] [weɪ] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] ['hælɪbət] , [bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] ['tʃəʊzn] ,

Boiling	is	the	least	satisfactory	way	of	cooking	halibut	,	but	if	it	be	chosen	,
沸腾	是	这	至少	令人满意的	方式	的	烹饪	大比目鱼	,	但	如果	它	是	选定	,

水煮是烹饪大比目鱼最不理想的方法，但如果非要选择这种方法，

[hæv; həv][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ɪn][wʌn] [θɪk] [piːs] .

have	the	fish	in	one	thick	piece	.
有	这	鱼	在	一	厚的	片	.

将鱼切成一整块厚片。

[pʊt]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ʃəʊz] [saɪnz][ɒv; əv] ['pɑːtɪŋ]

Put	into	boiling	water	,	and	simmer	gently	until	the	fish	shows	signs	of	parting
放	进入	沸腾	水	,	和	煨	轻轻地	直到	这	鱼	演出	标志	的	离别

[frɒm; frəm][ðə; ðɪ][bəʊn] .

from	the	bone	.
从	这	骨	.

放入沸水中，小火慢煮至鱼肉开始与鱼骨分离。

['hælɪbət][paɪ] . — [teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ðɪ] [fɪʃ] , [rɪ'muːv] [ɔːl][skɪn] ,

Halibut	Pie	.	—	Take	a	piece	of	the	middle	of	the	fish	,	remove	all	skin	,
大比目鱼	馅饼	.	—	拿	一个	片	的	这	中间	的	这	鱼	,	消除	全部	皮肤	,

大比目鱼派——取鱼身中部一块，去除所有鱼皮，

[ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [æn; ən] [ɪntʃ] [skweə(r)] .

and	cut	into	pieces	an	inch	square	.
和	切	进入	件	一个	英寸	正方形	.

切成一英寸见方的小块。

[rəʊl] [iːtʃ] [piːs] [ɪn][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['bredkrʌmz] ,

Roll	each	piece	in	a	mixture	of	salt	,	pepper	,	and	breadcrumbs	,
卷	每个	片	在	一个	混合物	的	盐	,	胡椒	,	和	面包屑	,

将每块肉在盐、胡椒粉和面包屑的混合物中滚一滚，

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][paɪ] - [dɪʃ] [wɪð] [lʌmps] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][æt; ət][ðə; ðɪ][tɒp] .

place	in	a	pie	-	dish	with	lumps	of	butter	at	the	top	.
地方	在	一个	馅饼	-	盘子	和	肿块	的	黄油	在	这	顶部	.

放入派盘中，顶部放上几块黄油。

[pɔː(r)][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] ['əʊvə(r)] .

Pour	a	glass	of	white	wine	over	.
倒	一个	玻璃	的	白色的	葡萄酒	超过	.

倒上一杯白葡萄酒。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] " [ʃɔːt] " « -

Cover	with	a	"	short	"	«	40
覆盖	和	一个	"	短的	"	«	-

用"短"覆盖« 40

» [krʌst] , [ænd; ənd] [wen] [ðɪs] [hæz; həz] [beɪkt] [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] , [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɔːlsəʊ] [wɪl] [biː; bi] [dʌn] .

»	crust	,	and	when	this	has	baked	until	well	brown	,	the	fish	also	will	be	done	.
»	地壳	,	和	什么时候	这	有	烘焙	直到	出色地	棕色的	,	这	鱼	还	将要	是	完毕	.

»鱼皮烤至金黄色后，鱼也就熟了。

['herɪŋz] , [bɔɪld] . — [fjuː] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)] [dɪ'lɪʃəs] [ðæn; ðən] [freʃ] ['herɪŋz] [bɔɪld] .

Herrings	,	Boiled	.	—	Few	fish	are	more	delicious	than	fresh	herrings	boiled	.
鲱鱼	,	煮沸	.	—	很少	鱼	是	更多的	可口的	比	新鲜的	鲱鱼	煮沸	.

水煮鲱鱼——很少有鱼比新鲜水煮鲱鱼更美味。

[wɒʃ] , [skeɪl] , [ænd; ənd] ['empti] [ðem; ðəm] ['veri] [pə'tɪkjələli] .

Wash	,	scale	,	and	empty	them	very	particularly	.
洗	,	规模	,	和	空的	他们	非常	特别	.

务必仔细清洗、除垢和清空它们。

[saʊs] [ðem; ðəm] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] , [ðen] [drɒp]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] , ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] ,

Souse	them	with	vinegar	,	then	drop	into	boiling	salted	water	,	simmer	for	about	ten	minutes	,
汤	他们	和	醋	,	然后	降低	进入	沸腾	咸的	水	,	煨	为了	关于	十	分钟	,

用醋浸泡，然后放入沸腾的盐水中，小火煮约十分钟。

[ænd; ənd][lɪft][ðem; ðəm][aʊt][ðə; ði]['məʊmənt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] .

and	lift	them	out	the	moment	they	are	done	.
和	举起	他们	出去	这	片刻	他们	是	完毕	.

完成后立即取出。

[dreɪn] [ðem; ðəm] , [ə'reɪndʒ] ['naɪsli] [ɒn][ə; eɪ] [kliːn] ['næpkɪn] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['hɔːsrædɪʃ] ,

Drain	them	,	arrange	nicely	on	a	clean	napkin	,	garnish	with	parsley	and	horseradish	,
流走	他们	,	安排	很好	在	一个	干净的	餐巾	,	装饰	和	香菜	和	辣根	,

沥干水分，整齐地摆放在干净的餐巾纸上，用欧芹和辣根装饰。

[ænd; ənd] [sɜːv] ['pɑːsli] [sɔːs] [wɪð] [ðem; ðəm] .

and	serve	parsley	sauce	with	them	.
和	服务	香菜	酱	和	他们	.

并佐以欧芹酱。

['herɪŋz] , [brɔɪld] . — [let] [ðem; ðəm][laɪ][ɪn][sɔːlt] [ˌəʊvə'naɪt] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] , ['empti] , [ænd; ənd] [splɪt][ðem; ðəm]['əʊpən] .

Herrings	,	Broiled	.	—	Let	them	lie	in	salt	overnight	,	wash	them	,	empty	,	and	split	them	open	.
鲱鱼	,	烤制	.	—	让	他们	说谎	在	盐	过夜	,	洗	他们	,	空的	,	和	分裂	他们	打开	.

烤鲱鱼——将鲱鱼用盐腌制一夜，洗净，掏空，剖开。

[draɪ] ['θʌrəli] , [ænd; ənd] [dredʒ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

Dry	thoroughly	,	and	dredge	a	little	flour	over	them	.
干燥	彻底	,	和	疏通	一个	小的	面粉	超过	他们	.

彻底晾干，然后在表面裹上一层薄薄的面粉。

[leɪ] [ɒn][æn; ən] [ɔɪld] ['grɪdaɪən] , [brɔɪl] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .

Lay	on	an	oiled	gridiron	,	broil	on	both	sides	.
莱	在	一个	涂油	烤架	,	烤	在	两个都	侧面	.

放在涂油的烤盘上，两面烤熟。

[leɪ] [iːtʃ] [wʌn] ['seprətli] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [pleɪt] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ]['mɔːs(ə)l][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ðɪ]

Lay	each	one	separately	on	a	hot	plate	,	and	place	a	morsel	of	butter	on	the
莱	每个	一	分别地	在	一个	热的	盘子	,	和	地方	一个	小块	的	黄油	在	这

[tɒp] .

top	.
顶部	.

将每块面包分别放在热盘上，并在上面放一小块黄油。

[ðen] [pɔː(r)][ðə; ðɪ] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] : [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

Then	pour	the	following	sauce	over	them	:	a	tablespoonful	of	chopped	parsley	,
然后	倒	这	下列的	酱	超过	他们	:	一个	一汤匙	的	切碎	香菜	,

[ðə; ðɪ] [seɪm] [ɒv; əv] [mɪnst] [hɜːbs] ,

the	same	of	minced	herbs	,
这	相同的	的	剁碎	草药	,

然后在上面淋上以下酱汁：一汤匙切碎的欧芹，一汤匙切碎的香草，

[ænd; ənd][ə; eɪ] " [sə'spɪʃ(ə)n] " [ɒv; əv]['ʌnjən] , [seɪm] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]

and	a	"	suspicion	"	of	onion	,	same	of	butter	,	a	teaspoonful	of	salt
和	一个	"	怀疑	"	的	洋葱	,	相同的	的	黄油	,	一个	一茶匙	的	盐

[ænd; ənd]['pepə(r)] [mɪkst] ,

and	pepper	mixed	,
和	胡椒	混合	,

还有一丝洋葱味，一丝黄油味，一茶匙盐和胡椒粉的混合物，

[ə; eɪ] ['waɪn,glɑːsfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ; [bɔɪl] [,ɔːltə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] .

a	wineglassful	of	vinegar	;	boil	altogether	for	a	moment	.
一个	满满一杯酒	的	醋	;	熬	共	为了	一个	片刻	.

一杯醋；将所有材料一起煮沸片刻。

['herɪŋz] , ['pɪkld] ([tuː; tə] [iːt] [kəʊld]) . — [skeɪl] [ænd; ənd] [kliːn] [ðə; ðɪ] ['herɪŋz] ['keəfəli] , [splɪt] «

Herrings	,	Pickled	(	to	eat	cold	)	.	—	Scale	and	clean	the	herrings	carefully	,	split	«
鲱鱼	,	腌制	(	到	吃	寒冷的	)	.	—	规模	和	干净的	这	鲱鱼	小心	,	分裂	«

-

41

-

腌鲱鱼（冷食）——仔细去鳞去内脏，对半切开« 41

» [ðem; ðəm]['əʊpən][ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ðɪ] ['bækbəʊn] .

»	them	open	and	take	out	the	backbone	.
»	他们	打开	和	拿	出去	这	骨干	.

将它们打开，取出脊椎骨。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]['ɑːftə(r)] ['leɪɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] .

Sprinkle	with	salt	and	pepper	after	laying	in	a	deep	dish	.
撒	和	盐	和	胡椒	后	躺下	在	一个	深的	盘子	.

放入深盘中后，撒上盐和胡椒粉。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .

Cover	with	vinegar	and	water	.
覆盖	和	醋	和	水	.

用醋和水浸泡。

[beɪk] [tɪl] ['tendə(r)] [θruː] .
Bake till tender through .
烤 直到 投标 通过 .

烤至完全熟透即可。

['herɪŋz] , ['pɪkld] ([frentʃ] [məʊd]) . — [skeɪl] [ænd; ənd] [kliːn] [ðə; ði] ['herɪŋz] , ['empti] [wɪ'ðaʊt]
Herrings , Pickled (French mode) . — Scale and clean the herrings , empty without
鲱鱼 , 腌制 (法语 模式) . — 规模 和 干净的 这 鲱鱼 , 空的 没有
['splɪtɪŋ] [ðem; ðəm] .
splitting them .
分裂 他们 .

腌鲱鱼（法式）——将鲱鱼去鳞去内脏，掏空但不要剖开。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [hedz] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː][æn; ən] [ɜːðɜn] [dʒɑː(r)] , [struː] [sɔːlt] ['lɪbərəli]
Cut off the heads , and put the fish into an earthern jar , strew salt liberally
切 离开 这 头部 , 和 放 这 鱼 进入 一个 土 罐 , 胪 盐 慷慨地
['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ;
over them ;
超过 他们 ;

砍掉鱼头，把鱼放入陶罐中，在鱼身上撒上大量的盐；

[let][ðem; ðəm][laɪ] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .
let them lie twenty - four hours .
让 他们 说谎 二十 - 四 小时 .

让他们躺24小时。

[dreɪn] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][æn; ən] [ɪ'næmld] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n]
Drain them and place them in an enamelled saucepan with a dozen
流走 他们 和 地方 他们 在 一个 珐琅 平底锅 和 一个 打
['pepəkɔːnz] ,
peppercorns ,
胡椒粒 ,

沥干水分，放入搪瓷平底锅中，加入十二粒胡椒粒。

[ə; eɪ] [beɪ] - [liːf] [ɔː(r)] [tuː] , [ænd; ənd][æn; ən] ['ʌnjən] [wɪð] [ə; eɪ] [kləʊv] .
a bay - leaf or two , and an onion with a clove .
一个 湾 - 叶子 或者 二 , 和 一个 洋葱 和 一个 丁香 .

一两片月桂叶，一个洋葱，再加一粒丁香。

['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['vɪnɪgə(r)] .
Cover with cold vinegar .
覆盖 和 寒冷的 醋 .

用冷醋浸泡。

[let] [ðem; ðəm] [kʌm] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd][bɔɪl] [tuː] ['mɪnɪts] ['əʊnli] .
Let them come to boiling point , and boil two minutes only .
让 他们 来 到 沸腾 观点 , 和 熬 二 分钟 仅有的 .

让它们沸腾，然后只煮两分钟。

[stænd][ə'saɪd][ʌn'tɪl][kwaɪt][kəʊld] , [wen] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] [dʒɑː(r)] .
Stand aside until quite cold , when they may be placed in a covered jar .
站立 旁边 直到 相当 寒冷的 , 什么时候 他们 可能 是 放置 在 一个 涵盖 罐 .

静置冷却至完全冷却后，即可放入带盖的罐子中。

[ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm][taɪm] .
They will keep good for some time .
他们 将要 保持 好的 为了 一些 时间 .

它们可以保存一段时间。

['læmpriz] , [stjuːd] . — [rʌb] [ðə; ði] ['læmpri] [wel] [wɪð] [sɔːlt] ,
Lampreys , Stewed . — Rub the lamprey well with salt ,
七鳃鳗 , 炖 . — 擦 这 七鳃鳗 出色地 和 盐 ,

炖七鳃鳗——将七鳃鳗用盐充分涂抹，

[ænd; ənd] [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]['wɔːtə(r)] ([wɔːm]) [tuː; tə][get][rɪd][ɒv; əv][ðə; ði][slaɪm] .

and	wash	it	in	water	(	warm	)	to	get	rid	of	the	slime	.
和	洗	它	在	水	(	温暖的	)	到	得到	摆脱	的	这	粘液	.

用温水清洗以去除粘液。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [hed] , [teɪl] , [ænd; ənd] [gɪlz] , ['empti] [ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [θriː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .

Cut	off	the	head	,	tail	,	and	gills	,	empty	it	,	then	cut	into	pieces	three	inches	long	.
切	离开	这	头	,	尾巴	,	和	鳃	,	空的	它	,	然后	切	进入	件	三	英寸	长的	.

切掉头部、尾部和鳃，掏空内部，然后切成三英寸长的段。

[slaɪs] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['ʌnjənz] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ]['stjuːpæn] ,

Slice	three	or	four	onions	into	the	bottom	of	a	stewpan	,
片	三	或者	四	洋葱	进入	这	底部	的	一个	炖锅	,

在炖锅底部放入三四个洋葱切片，

[dɪp] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] ['læmpri] ['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [leɪ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['ʌnjənz] .

dip	each	piece	of	lamprey	into	flour	,	and	lay	over	the	onions	.
蘸	每个	片	的	七鳃鳗	进入	面粉	,	和	躺	超过	这	洋葱	.

将每块七鳃鳗蘸上面粉，然后放在洋葱上。

[ˌeɪ diː 'diː][nekst][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , ['greɪtɪd] ['leмən] - [raɪnd][ænd; ənd] « -

Add	next	a	dozen	mushrooms	,	a	tablespoonful	of	chopped	parsley	,	grated	lemon	-	rind	and	«	42
添加	下一个	一个	打	蘑菇	,	一个	一汤匙	的	切碎	香菜	,	磨碎的	柠檬	-	果皮	和	«	-

接下来加入十二个蘑菇、一汤匙切碎的欧芹、磨碎的柠檬皮和« 42

» [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][dʒuːs] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

»	a	little	juice	,	pepper	,	and	salt	.
»	一个	小的	汁	,	胡椒	,	和	盐	.

“少许果汁、胡椒粉和盐。”

[ə; eɪ] ['glɑːsfʊl] [ɒv; əv] [red] [waɪn] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [stɒk] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði] [həʊl] , [rɪ'pleɪs] [ðə; ði] [lɪd] ,

A	glassful	of	red	wine	and	sufficient	stock	to	cover	the	whole	,	replace	the	lid	,
一个	满杯	的	红色的	葡萄酒	和	充足的	库存	到	覆盖	这	所有的	,	代替	这	盖	,

倒入一杯红酒和足够的汤汁盖住整个锅，盖上盖子。

[ænd; ənd] [stjuː] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .

and	stew	gently	for	two	hours	.
和	炖	轻轻地	为了	二	小时	.

小火慢炖两个小时。

[sɜːv] [ˌɔːltə'geðə(r)] .

Serve	altogether	.
服务	共	.

一起上菜。

[lɪŋ] , [beɪkt] . — [klenz] [ænd; ənd] ['empti] [ðə; ði] [fɪʃ] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [θɪk] ['slaɪsɪz] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd][teɪl] .

Ling	,	Baked	.	—	Cleanse	and	empty	the	fish	,	cut	it	into	thick	slices	,	removing	the	head	and	tail	.
凌	,	烘焙	.	—	洁净	和	空的	这	鱼	,	切	它	进入	厚的	切片	,	移除	这	头	和	尾巴	.

烤鳕鱼——将鱼清洗干净，去头去尾，切成厚片。

[dredʒ] [ðə; ði]['slaɪsɪz] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Dredge	**the**	**slices**	**with**	**flour**	**,**	**and**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
疏通	这	切片	和	面粉	,	和	撒	和	盐	和	胡椒	.

将切片裹上面粉，撒上盐和胡椒粉。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [ænd; ənd][pɔ:(r)][sʌm; səm] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

Lay	**them**	**in**	**a**	**baking**	**-**	**dish**	**,**	**and**	**pour**	**some**	**melted**	**butter**	**over**	**them**	**.**
莱	他们	在	一个	烘烤	-	盘子	,	和	倒	一些	融化	黄油	超过	他们	.

将它们放入烤盘中，并在上面淋上一些融化的黄油。

[beɪk] [fɔ:(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [pleɪs] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [fɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ,

Bake	**for**	**twenty**	**minutes**	**,**	**place**	**the**	**slices**	**of**	**fish**	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**,**
烤	为了	二十	分钟	,	地方	这	切片	的	鱼	在	一个	热的	盘子	,

烤20分钟后，将鱼片放在热盘中。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [kri:m] [ænd; ənd][ə; eɪ][smɔ:l]['tɪnˌfʊl][ɒv; əv]['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz]

then	**add**	**a**	**cupful**	**of**	**cream**	**and**	**a**	**small**	**tinful**	**of**	**button**	**mushrooms**
然后	添加	一个	一杯	的	奶油	和	一个	小的	锡罐	的	按钮	蘑菇

[tu:; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)] ,

to	**the**	**butter**	**,**
到	这	黄油	,

然后加入一杯奶油和一小罐白蘑菇到黄油中，

[meɪk] ['θʌrəli] [hɒt][ænd; ənd][pɔ:(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] [dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)] ['brɪŋɪŋ] [tu:; tə]['teɪb(ə)l] .

make	**thoroughly**	**hot**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**fish**	**just**	**before**	**bringing**	**to**	**table**	**.**
制作	彻底	热的	和	倒	超过	这	鱼	只是	前	带来	到	桌子	.

将汤汁彻底加热，在端上桌前淋在鱼上。

[ɔ:(r)] , [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [lɪŋ] [meɪ] [bi:; bi] [dip] ['ɪntu:]['bi:t(ə)n] [eg] , ['kʌvəd] [wɪð] ['rɑ:spiŋ, 'ræ-] ,

Or	**,**	**the**	**slices**	**of**	**ling**	**may**	**be**	**dipped**	**into**	**beaten**	**egg**	**,**	**covered**	**with**	**raspings**	**,**
或者	,	这	切片	的	凌	可能	是	浸入	进入	被打败	蛋	,	涵盖	和	锉刀	,

或者，可以将鳕鱼片蘸上打散的鸡蛋液，再裹上刨丝器刨出的碎屑。

[ænd; ənd][fraɪd][ɪn][hɒt][fæt] , [ə; eɪ] [sɔ:s] ['bi:ɪŋ] [brɔ:t] [tu:; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [ðem; ðəm] .

and	**fried**	**in**	**hot**	**fat**	**,**	**a**	**sauce**	**rémoulade**	**being**	**brought**	**to**	**table**	**with**	**them**	**.**
和	油煎	在	热的	胖的	,	一个	酱	雷莫拉酱	存在	带来	到	桌子	和	他们	.

用热油炸制，佐以雷莫拉酱汁。

['lɒbstə(r)] , - [lɑ:] [krem] . — [pɪk] [ðə; ði] [mi:t] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [freʃ] ['lɒbstə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ]

Lobster	**,**	**à**	**la**	**Crème**	**.**	**—**	**Pick**	**the**	**meat**	**from**	**a**	**fresh**	**lobster**	**without**	**breaking**
龙虾	,	-	拉	奶油	.	—	挑选	这	肉	从	一个	新鲜的	龙虾	没有	打破

[ðə; ði] [ʃel] ;

the	**shell**	**;**
这	壳	;

奶油龙虾——从新鲜龙虾中取出肉，无需打破虾壳；

[kʌt] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][daɪs] .

cut	**it**	**into**	**dice**	**.**
切	它	进入	骰子	.

切成丁。

[pʊt]['ɪntu:][æn; ən] [ɪ'næmld] ['sɔ:spən] [wɪð] [ə; eɪ] [mɪkst] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] , ['pepə(r)] ,

Put	**into**	**an**	**enamelled**	**saucepan**	**with**	**a**	**mixed**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**
放	进入	一个	珐琅	平底锅	和	一个	混合	一茶匙	的	盐	,	胡椒	,

[ænd; ənd] ['nʌtmeg] ,

and	**nutmeg**	**,**
和	肉豆蔻	,

将食材放入搪瓷平底锅中，加入一茶匙混合的盐、胡椒粉和肉豆蔻粉。

[ə; eɪ] ['glɑːsfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] , [ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]

a	glassful	of	white	wine	,	a	tablespoonful	of	vinegar	,	and	an	ounce	of
一个	满杯	的	白色的	葡萄酒	,	一个	一汤匙	的	醋	,	和	一个	盎司	的

['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn]['flaʊə(r)] .

butter	rolled	in	flour	.
黄油	滚动	在	面粉	.

一杯白葡萄酒，一汤匙醋，以及一盎司裹上面粉的黄油。

['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] « -

Simmer	gently	for	ten	minutes	,	stirring	«	43
煨	轻轻地	为了	十	分钟	,	搅拌	«	-

小火慢炖十分钟，期间不时搅拌« 43

» [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .

»	all	the	time	.
»	全部	这	时间	.

一直都是。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['θɪkənd] [kriːm] .

Then	stir	in	two	tablespoonfuls	of	thickened	cream	.
然后	搅拌	在	二	汤匙	的	增稠	奶油	.

然后拌入两汤匙浓奶油。

[pɔː(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [ʃel] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)] , ['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] ['bredkrʌmz] ,

Pour	the	mixture	into	the	shell	of	the	lobster	,	cover	the	top	with	breadcrumbs	,
倒	这	混合物	进入	这	壳	的	这	龙虾	,	覆盖	这	顶部	和	面包屑	,

将混合物倒入龙虾壳中，并在顶部撒上面包屑。

[braʊn] ['kwɪkli] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ðen] [set][ðə; ði] [ʃel] [ɒn][ə; eɪ]['fəʊldɪd]['næpkɪn] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ]

brown	quickly	in	the	oven	,	then	set	the	shell	on	a	folded	napkin	,	and	garnish
棕色的	迅速地	在	这	烤箱	,	然后	放	这	壳	在	一个	折叠	餐巾	,	和	装饰

[wɪð] ['pɑːsli] .

with	parsley	.
和	香菜	.

在烤箱中快速烤至金黄色，然后将饼皮放在折叠的餐巾上，并用欧芹装饰。

['lɒbstə(r)] ['kʌtlits] . — [ə; eɪ] [lɑːdʒ]['lɒbstə(r)][ɪz][rɪ'kwaɪəd][fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] .

Lobster	Cutlets	.	—	A	large	lobster	is	required	for	these	.
龙虾	肉饼	.	—	一个	大的	龙虾	是	必需的	为了	这些	.

龙虾排——制作这道菜需要一只大龙虾。

[bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [kræk] [ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] [æz; əz] [həʊl]

Boil	for	five	minutes	,	then	crack	the	shell	and	take	out	the	meat	as	whole
熬	为了	五	分钟	,	然后	裂缝	这	壳	和	拿	出去	这	肉	作为	所有的

[æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

as	possible	.
作为	可能的	.

煮五分钟，然后敲开壳，尽可能完整地取出肉。

[kʌt] [ðɪs] [ə'krɒs] [ɪn]['slaɪsɪz][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs] .

Cut	this	across	in	slices	a	quarter	of	an	inch	in	thickness	.
切	这	穿过	在	切片	一个	四分之一	的	一个	英寸	在	厚度	.

将其横向切成四分之一英寸厚的薄片。

[dɪp] [iːtʃ] [slaɪs]['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] ['bredkrʌmz] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

Dip	each	slice	into	beaten	egg	and	breadcrumbs	,	sprinkle	with	salt	and	pepper	,
蘸	每个	片	进入	被打败	蛋	和	面包屑	,	撒	和	盐	和	胡椒	,

将每片面包蘸上打散的鸡蛋和面包屑，撒上盐和胡椒粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][fæt][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] .

and	fry	in	fat	for	about	five	minutes	.
和	炒	在	胖的	为了	关于	五	分钟	.

用油煎炸约五分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [maʊnd] [ɒv; əv] [wɪpt] [pə'teɪtəʊ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,

Make	a	small	mound	of	whipped	potato	for	the	centre	of	a	dish	,
制作	一个	小的	冢	的	鞭打	土豆	为了	这	中心	的	一个	盘子	,

在菜肴中央放一小堆土豆泥，

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['kʌtlits] [raʊnd] [ðɪs] , [ænd; ənd] [send] ['ɔɪstə(r)] [sɔːs] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ðem; ðəm] .

arrange	the	cutlets	round	this	,	and	send	oyster	sauce	to	table	with	them	.
安排	这	肉饼	圆形的	这	,	和	发送	牡蛎	酱	到	桌子	和	他们	.

将肉排摆放在这个周围，并配上蚝油上桌。

['lɒbstə(r)] ['pætiz] . — [bɔɪl] [ə; eɪ] ['lɒbstə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

Lobster	Patties	.	—	Boil	a	lobster	for	fifteen	minutes	.
龙虾	肉饼	.	—	熬	一个	龙虾	为了	十五	分钟	.

龙虾饼——将龙虾煮十五分钟。

[kræk] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊpən] [ænd; ənd] [pɪk] [ðə; ði] [miːt] [aʊt] ['ɪntuː] [fleɪks] .

Crack	it	open	and	pick	the	meat	out	into	flakes	.
裂缝	它	打开	和	挑选	这	肉	出去	进入	薄片	.

把它掰开，把肉挑出来，切成片状。

[pʊt] [ðə; ði] [fleɪks] ['ɪntuː] [æn; ən] [ɪ'næmld] ['sɔːspən] [wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ]

Put	the	flakes	into	an	enamelled	saucepan	with	an	ounce	of	butter	,	a
放	这	薄片	进入	一个	珐琅	平底锅	和	一个	盎司	的	黄油	,	一个

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] ,

tablespoonful	of	cream	,
一汤匙	的	奶油	,

将麦片放入搪瓷平底锅中，加入一盎司黄油和一汤匙奶油，

[seɪm] [ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] ['æntʃəviz] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]

same	of	white	stock	,	and	a	teaspoonful	of	essence	of	anchovies	,	a	little
相同的	的	白色的	库存	,	和	一个	一茶匙	的	本质	的	凤尾鱼	,	一个	小的

['siːzənɪŋ] ['ɔːlsəʊ] ,

seasoning	also	,
调料	还	,

等量的白汤，一茶匙凤尾鱼精华，再加一点调味料。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [draɪ] ['bredkrʌmz] .

and	a	few	dry	breadcrumbs	.
和	一个	很少	干燥	面包屑	.

还有几粒干面包屑。

[bɔɪl] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['məʊmənt] .

Boil	up	for	a	moment	.
熬	向上	为了	一个	片刻	.

稍微煮沸一下。

[laɪn] [sʌm; səm] ['pæti] - [pænz] [wɪð] [gʊd] [pʌf] [peɪst] [nɒt] [rəʊld] [tuː] ['θɪnli] , « -

Line	some	patty	-	pans	with	good	puff	paste	not	rolled	too	thinly	,	«	44
线	一些	肉饼	-	平底锅	和	好的	噗	粘贴	不是	滚动	也	薄薄的	,	«	-

在一些馅饼模具里铺上一层优质酥皮，不要擀得太薄，« 44

» [pleɪs] [ə; eɪ] ['mɔːs(ə)l] [ɒv; əv] [krʌm] [ɒv; əv] [bred] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp]

»	place	a	morsel	of	crumb	of	bread	in	the	middle	before	putting	on	the	top
»	地方	一个	小块	的	屑	的	面包	在	这	中间	前	推杆	在	这	顶部

[krʌst] ;

crust	;
地壳	;

»在盖上饼皮之前，先在饼皮中间放一小块面包屑；

[beɪk] [ðə; ði] ['pætiz] [ə; eɪ] [braɪt] [braʊn] , [lɪft] [ɒf] [ðə; ði] [tɒp] [krʌst] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [bred] ,

bake	the	patties	a	bright	brown	,	lift	off	the	top	crust	,	take	out	the	bread	,
烤	这	肉饼	一个	明亮的	棕色的	,	举起	离开	这	顶部	地壳	,	拿	出去	这	面包	,

将肉饼烤至金黄色，揭去顶部的面包皮，取出面包。

[fɪl] [wɪð] [ðə; ði][hɒt]['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]['kʌvə(r)] .

fill	with	the	hot	mixture	,	and	replace	the	cover	.
充满	和	这	热的	混合物	,	和	代替	这	覆盖	.

倒入热混合物，盖上盖子。

[sɜːv] ['veri] [hɒt] .

Serve	very	hot	.
服务	非常	热的	.

趁热食用。

['lɒbstə(r)]['sæləd] . — [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɪz][rɪ'kwaɪəd] ['veri] [swiːt] [ænd; ənd] [freʃ] ;

Lobster	Salad	.	—	For	this	the	lobster	is	required	very	sweet	and	fresh	;
龙虾	沙拉	.	—	为了	这	这	龙虾	是	必需的	非常	甜的	和	新鲜的	;

龙虾沙拉——这道菜需要非常鲜甜的龙虾；

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv] [biːn] [bɔɪld] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] [kwaɪt] [kəʊld] .

it	should	have	been	boiled	about	twenty	minutes	and	then	have	become	quite	cold	.
它	应该	有	到过	煮沸	关于	二十	分钟	和	然后	有	变得	相当	寒冷的	.

它应该煮了大约二十分钟，然后就凉透了。

[kræk] [ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [æz; əz] [həʊl] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , ['seɪvɪŋ] [ðə; ði]['kɒrəl] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] .

Crack	the	shell	and	remove	the	meat	as	whole	as	possible	,	saving	the	coral	for	garnishing	.
裂缝	这	壳	和	消除	这	肉	作为	所有的	作为	可能的	,	保存	这	珊瑚	为了	装饰	.

敲开贝壳，尽可能完整地取出肉，珊瑚留作装饰。

[dɪ'vaɪd][ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː][smɔːl] [niːt] ['piːsɪz] , ['siːzənɪŋ] [iːtʃ] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] .

Divide	the	meat	into	small	neat	pieces	,	seasoning	each	with	salt	,	pepper	,	and	vinegar	.
划分	这	肉	进入	小的	整洁的	件	,	调料	每个	和	盐	,	胡椒	,	和	醋	.

将肉切成小块，每块用盐、胡椒粉和醋调味。

[teɪk] [tuː] ['letɪsɪz] [wɪð] [fɜːm] , [waɪt] [hɑːts] , [waɪp][ðem; ðəm] [kliːn] [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] .

Take	two	lettuces	with	firm	,	white	hearts	,	wipe	them	clean	with	a	cloth	.
拿	二	生菜	和	公司	,	白色的	心	,	擦拭	他们	干净的	和	一个	布	.

取两颗心白嫩、质地紧实的生菜，用布擦干净。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi][krɪsp][ænd; ənd] ['pɜːfɪktli] [draɪ] .

They	must	be	crisp	and	perfectly	dry	.
他们	必须	是	脆	和	完美	干燥	.

它们必须酥脆且完全干燥。

[pleɪs] [fɜːst][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [ʃred] ['letɪs] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [bəʊl] ,

Place	first	a	layer	of	shred	lettuce	at	the	bottom	of	a	bowl	,
地方	第一的	一个	层	的	撕碎	莴苣	在	这	底部	的	一个	碗	,

先在碗底铺一层切碎的生菜，

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['siːz(ə)nd] ['lɒbstə(r)] ; [ɔːl'tɜːnət] [tɪl] [ðə; ði] [stɒk] [ɪz] [ɪg'zɔːstɪd] .

then	a	layer	of	seasoned	lobster	;	alternate	till	the	stock	is	exhausted	.
然后	一个	层	的	经验丰富的	龙虾	;	备用	直到	这	库存	是	筋疲力尽的	.

然后铺上一层调味龙虾；交替铺放，直到汤汁用完。

[pɔː(r)][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)][ɔːl][æt; ət][ðə; ði][lɑːst]['məʊmənt] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði]

Pour	**the**	**following**	**dressing**	**over**	**all**	**at**	**the**	**last**	**moment**	**,**	**and**	**sprinkle**	**the**
倒	这	下列的	敷料	超过	全部	在	这	最后的	片刻	,	和	撒	这

['kɒrəl]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['sɜːfɪs] .

coral	**over**	**the**	**surface**	**.**
珊瑚	超过	这	表面	.

最后将以下酱汁淋在所有食材上，并将珊瑚撒在表面。

[ə; eɪ]['fænsɪf(ə)l]['aʊtə(r)] [edʒ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɒv; əv] [slaɪst] [egz] [ænd; ənd] ['biːtruːt] , [ɔː(r)]

A	**fanciful**	**outer**	**edge**	**may**	**be**	**made**	**of**	**sliced**	**eggs**	**and**	**beetroot**	**,**	**or**
一个	奇幻的	外	边缘	可能	是	制成	的	切片	鸡蛋	和	甜菜根	,	或者

[nə'stɜːʃəm] ['flaʊəz] ,

nasturtium	**flowers**	**,**
金莲花	花朵	,

精致的外缘可以用切片鸡蛋和甜菜根，或者旱金莲花制成。

['rædɪʃɪz] [set][ɪn] ['pɑːsli] , & [siː] .

radishes	**set**	**in**	**parsley**	**,**	**&**	**c**	**.**
萝卜	放	在	香菜	,	&	c	.

萝卜配欧芹等。

['dresɪŋ] . — [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ['biːt(ə)n] « -

Dressing	**.**	**—**	**The**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**beaten**	**«**	**45**
敷料	.	—	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	被打败	«	-

调味料——两个鸡蛋的蛋黄打散« 45

» [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [hɑːf][ɒv; əv]['pepə(r)] , [seɪm] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] .

»	**until**	**thick**	**,**	**a**	**saltspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**half**	**of**	**pepper**	**,**	**same**	**of**	**made**	**mustard**	**.**
»	直到	厚的	,	一个	一勺盐	的	盐	,	一半	的	胡椒	,	相同的	的	制成	芥末	.

»直到酱汁浓稠，加入一茶匙盐、一半胡椒粉和等量的芥末酱。

[biːt] [ɪn] ['sləʊli] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ɔɪl][ænd; ənd] [tuː] ['spuːnzˌfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

Beat	**in**	**slowly**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**oil**	**and**	**two**	**spoonsful**	**of**	**vinegar**	**.**
打	在	缓慢地	一半	一个	品脱	的	油	和	二	一勺	的	醋	.

慢慢倒入半品脱油和两勺醋，搅拌均匀。

['lɒbstə(r)]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːs] . — [ðə; ði] [spɔːn] [ænd; ənd]['kɒrəl][ɒv; əv][ə; eɪ] ['freʃli] - [bɔɪld] [hen]

Lobster	**Butter**	**,**	**and**	**Sauce**	**.**	**—**	**The**	**spawn**	**and**	**coral**	**of**	**a**	**freshly**	**-**	**boiled**	**hen**
龙虾	黄油	,	和	酱	.	—	这	生成	和	珊瑚	的	一个	新鲜的	-	煮沸	母鸡

['lɒbstə(r)] ,

lobster	**,**
龙虾	,

龙虾黄油和酱汁——新鲜煮熟的雌龙虾的卵和珊瑚，

['paʊndɪd] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] [wɪð] [twaɪs] [ðeə(r)]['kwɒntəti][ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]

pounded	**together**	**in**	**a**	**mortar**	**with**	**twice**	**their**	**quantity**	**of**	**fresh**	**butter**	**and**	**a**
猛击	一起	在	一个	砂浆	和	两次	他们的	数量	的	新鲜的	黄油	和	一个

[spaɪs][ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] ,

spice	**of**	**cayenne**	**pepper**	**,**
香料	的	辣椒	胡椒	,

将它们与两倍量的鲜黄油和少许辣椒粉一起放入研钵中捣碎。

[meɪks] ['lɒbstə(r)]['bʌtə(r)] .

makes	**lobster**	**butter**	**.**
制作	龙虾	黄油	.

制作龙虾黄油。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɒv; əv][ə; eɪ] [braɪt] [red] ['kʌlə(r)] .

It	**should**	**be**	**of**	**a**	**bright**	**red**	**colour**	**.**
它	应该	是	的	一个	明亮的	红色的	颜色	.

它应该是鲜红色的。

[kiːp] [ɪn] [smɔːl] [pɒts] [wel] ['kʌvəd] , [ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .

Keep	in	small	pots	well	covered	,	and	in	a	cool	place	.
保持	在	小的	锅	出色地	涵盖	,	和	在	一个	凉爽的	地方	.

用小花盆装好，盖好，放在阴凉处保存。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ] [sɔːs] , [meɪk] [sʌm; səm] [gʊd] [pleɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

For	the	sauce	,	make	some	good	plain	melted	butter	,
为了	这	酱	,	制作	一些	好的	清楚的	融化	黄油	,

至于酱汁，用一些优质的融化黄油代替。

[pɪk] [aʊt][ə; eɪ][fjuː] [fleɪks] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv][ə; eɪ]['lɒbstə(r)] ,

pick	out	a	few	flakes	of	the	white	meat	of	a	lobster	,
挑选	出去	一个	很少	薄片	的	这	白色的	肉	的	一个	龙虾	,

挑出几片龙虾白肉，

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['lɒbstə(r)]['bʌtə(r)] .

then	stir	in	a	spoonful	of	the	lobster	butter	.
然后	搅拌	在	一个	一勺	的	这	龙虾	黄油	.

然后拌入一勺龙虾黄油。

[duː; də][nɒt] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː]['ɑːftə(r)] [ðɪs] , [ɔː(r)][ðə; ðɪ] ['kʌlə(r)] [wɪl] [biː; bi] [spɔɪlt] .

Do	not	boil	it	after	this	,	or	the	colour	will	be	spoilt	.
做	不是	熬	它	后	这	,	或者	这	颜色	将要	是	被宠坏了	.

之后不要再煮了，否则会变色。

[ðə; ðɪ][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [laɪkt] .

The	juice	of	a	lemon	may	be	added	if	liked	.
这	汁	的	一个	柠檬	可能	是	额外	如果	喜欢	.

如果喜欢，可以加入柠檬汁。

['mækrəl] , [brɔɪld] . — [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [freʃ] , [smɔːl] , [plʌmp] ['mækrəl] , [ðɪs] [ɪz][ðə; ðɪ]

Mackerel	,	Broiled	.	—	For	a	perfectly	fresh	,	small	,	plump	mackerel	,	this	is	the
鲭鱼	,	烤制	.	—	为了	一个	完美	新鲜的	,	小的	,	丰满	鲭鱼	,	这	是	这

[məʊd][ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [pɑː(r)] ['eksələns] .

mode	of	cooking	par	excellence	.
模式	的	烹饪	帕	卓越	.

烤鲭鱼——对于一条新鲜、小巧、肥美的鲭鱼来说，这是最佳的烹饪方式。

[klenz] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] ['θʌrəli] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][fɜːst] [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] ,

Cleanse	the	fish	thoroughly	,	and	dry	them	first	with	a	cloth	,
洁净	这	鱼	彻底	,	和	干燥	他们	第一的	和	一个	布	,

将鱼彻底清洗干净，然后先用布擦干。

[ðen] [baɪ] ['hæŋɪŋ] [ʌp][ɪn][ðə; ðɪ]['əʊpən][eə(r)] .

then	by	hanging	up	in	the	open	air	.
然后	经过	绞刑	向上	在	这	打开	空气	.

然后将其悬挂在露天。

[splɪt][ðem; ðəm]['əʊpən][flæt][ænd; ənd] ['keəfəli] [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] ['bækbəʊn] .

Split	them	open	flat	and	carefully	remove	the	backbone	.
分裂	他们	打开	平坦的	和	小心	消除	这	骨干	.

将它们掰开，小心地取出脊骨。

[smɪə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['sæləd][ɔɪl] , ['sprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ræp] [iːtʃ] [wʌn]

Smear	them	with	salad	oil	,	sprinkle	them	with	salt	and	pepper	,	wrap	each	one
涂抹	他们	和	沙拉	油	,	撒	他们	和	盐	和	胡椒	,	裹	每个	一

« -

« 46

« -

抹上沙拉油，撒上盐和胡椒粉，把每个都包起来« 46

» [ɪn][ə; eɪ][fəʊld][ɒv; əv] ['bʌtəd] [nəʊt] - ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn][ðə; ði]['grɪdaɪən] .

»	in	a	fold	of	buttered	note	-	paper	,	and	lay	on	the	gridiron	.
»	在	一个	折叠	的	涂黄油的	笔记	-	纸	,	和	躺	在	这	烤架	.

»用涂了黄油的便笺纸折叠起来，放在烤架上。

[brɔɪl] ['keəfəli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)] [red] ['faɪə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , ['tɜ:nɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .

Broil	carefully	over	a	clear	red	fire	for	twenty	minutes	,	turning	occasionally	.
烤	小心	超过	一个	清除	红色的	火	为了	二十	分钟	,	转弯	偶尔	.

用明火小心烤制 20 分钟，期间不时翻面。

[ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [brɔɪld] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði]['peɪpə(r)] ,

They	may	be	broiled	without	the	paper	,
他们	可能	是	烤制	没有	这	纸	,

可以不用纸包着烤。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] [wɪl] [bi:; bi][mɔ:(r)][ðæn; ðən] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] ,

in	which	case	fifteen	minutes	will	be	more	than	long	enough	,
在	哪个	案件	十五	分钟	将要	是	更多的	比	长的	足够的	,

在这种情况下，十五分钟就足够了。

[bʌt; bət] [wɪl] [teɪst] [les] ['delɪkət] [ænd; ənd][bi:; bi] [les] ['i:zəli] [daɪ'dʒestɪd] .

but	will	taste	less	delicate	and	be	less	easily	digested	.
但	将要	品尝	较少的	精美的	和	是	较少的	容易地	消化	.

但口感会略逊一筹，而且更难消化。

[leɪ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , ['kʌvə(r)] ['kləʊsli] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [ɔ:(r)] [wɪ'ðaʊt] ['meɪtrə] - ['bʌtə(r)] .

Lay	on	a	hot	dish	,	cover	closely	,	and	serve	with	or	without	maître	d'hôtel	butter	.
莱	在	一个	热的	盘子	,	覆盖	密切	,	和	服务	和	或者	没有	师傅	-	黄油	.

放在热盘中，盖紧，可搭配或不搭配餐厅经理黄油食用。

['mækrəl] , [beɪkt] . — [lɑ:dʒ] ['mækrəl] [ɑ:(r); ə(r)] ['prefrəb(ə)l] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] [məʊd] .

Mackerel	,	Baked	.	—	Large	mackerel	are	preferable	for	this	mode	.
鲭鱼	,	烘焙	.	—	大的	鲭鱼	是	优选	为了	这	模式	.

烤鲭鱼——这种做法最好选用个头较大的鲭鱼。

['ɑ:ftə(r)] ['kli:nɪŋ] [ænd; ənd] ['teɪkɪŋ] [aʊt] [ðə; ði] [rəʊz] , [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['fɔ:smi:t] : — [θri:]

After	cleaning	and	taking	out	the	roes	,	fill	with	the	following	forcemeat	:	—	Three
后	打扫	和	采取	出去	这	鱼子	,	充满	和	这	下列的	肉馅	:	—	三

['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bredkrʌmz] ,

ounces	of	breadcrumbs	,
盎司	的	面包屑	,

清洗并取出鱼卵后，填入以下馅料：——三盎司面包屑，

[æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [ʃred] [bi:f] ['su:ɪt; 'sju:ɪt] , [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] , [ə; eɪ]

an	ounce	of	finely	-	shred	beef	suet	,	the	same	of	chopped	parsley	,	a
一个	盎司	的	精细地	-	撕碎	牛肉	羊脂	,	这	相同的	的	切碎	香菜	,	一个

[pɪntʃ] [ɒv; əv] ['seɪvəri] [hɜ:bs] ,

pinch	of	savoury	herbs	,
捏	的	咸味的	草药	,

一盎司切碎的牛油，一盎司切碎的欧芹，一小撮香草，

[mɪnst] [tʃaɪvz] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔ:lt] .

minced	chives	,	and	pepper	and	salt	.
剁碎	细香葱	,	和	胡椒	和	盐	.

切碎的细香葱，以及胡椒粉和盐。

[baɪnd][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['bi:t(ə)n] [eg] .

Bind	the	mixture	with	a	beaten	egg	.
绑定	这	混合物	和	一个	被打败	蛋	.

将混合物与打散的鸡蛋混合均匀。

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [hæz; həz] [biːn] [fɪld] , [səʊ] [ðə; ði] [saɪdz] [tə'geðə(r)] [wɪð] [strɒŋ] [θred] ,

When	the	fish	has	been	filled	,	sew	the	sides	together	with	strong	thread	,
什么时候	这	鱼	有	到过	已填	,	缝	这	侧面	一起	和	强的	线	,

鱼肚填好后，用结实的线把两侧缝合起来。

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [dredʒ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,

lay	it	on	a	baking	dish	,	dredge	a	little	flour	over	it	,
躺	它	在	一个	烘烤	盘子	,	疏通	一个	小的	面粉	超过	它	,

把它放在烤盘上，表面裹上一层薄薄的面粉，

[ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['aɪðə(r)] [sʌm; səm] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['klærəfaɪd] [fæt] .

and	pour	over	either	some	melted	butter	or	clarified	fat	.
和	倒	超过	任何一个	一些	融化	黄油	或者	澄清	胖的	.

然后淋上一些融化的黄油或澄清的油脂。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	twenty	minutes	.
烤	二十	分钟	.

烘烤二十分钟。

[sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [wɪtʃ] [sʌm; səm] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd]

Serve	with	the	same	butter	to	the	which	some	chopped	parsley	has	been	added
服务	和	这	相同的	黄油	到	这	哪个	一些	切碎	香菜	有	到过	额外

,

,

,

佐以加入一些切碎欧芹的黄油一起食用。

[ɔː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .

or	with	a	sauce	piquante	.
或者	和	一个	酱	辛辣的	.

或者配上辣酱。

['mækrəl] , [bɔɪld] . — [wɒʃ] [ænd; ənd] ['empti] « -

Mackerel	,	Boiled	.	—	Wash	and	empty	«	47
鲭鱼	,	煮沸	.	—	洗	和	空的	«	-

煮熟的鲭鱼——洗净沥干« 47

» [ðem; ðəm]

»	them
»	他们

"他们

[wɪ'ðaʊt] ['splɪtɪŋ] [ðem; ðəm] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [kæn; kən] [biː; bi] [helpt] .

without	splitting	them	more	than	can	be	helped	.
没有	分裂	他们	更多的	比	能	是	帮助	.

尽量避免造成不必要的分裂。

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

Lay	them	in	hot	water	with	plenty	of	salt	.
莱	他们	在	热的	水	和	很多	的	盐	.

将它们放入加了大量盐的热水中浸泡。

[let] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,

Let	the	water	come	to	a	boil	,
让	这	水	来	到	一个	熬	,

让水烧开。

[ðen] [drɔː] [ə'saɪd] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðə; ði] [skɪn] [ʃəʊz] [saɪnz] [ɒv; əv] ['breɪkɪŋ] .

then	draw	aside	and	simmer	them	till	the	skin	shows	signs	of	breaking	.
然后	画	旁边	和	煨	他们	直到	这	皮肤	演出	标志	的	打破	.

然后将它们取出放在一旁，小火慢炖，直到表皮出现裂开的迹象。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn][ə; eɪ] [kliːn] [ˌsɜːvi'et] .

Drain	**,**	**and**	**serve**	**on**	**a**	**clean**	**serviette**	**.**
流走	,	和	服务	在	一个	干净的	餐巾纸	.

沥干水分，盛于干净的餐巾纸上即可。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .

Garnish	**with**	**parsley**	**.**
装饰	和	香菜	.

撒上欧芹碎装饰。

[sɜːv] ['aɪðə(r)] ['pɑːsli] [ɔː(r)] ['fenl] [sɔːs] [wɪð] [ðem; ðəm] .

Serve	**either**	**parsley**	**or**	**fennel**	**sauce**	**with**	**them**	**.**
服务	任何一个	香菜	或者	茴香	酱	和	他们	.

可以搭配欧芹酱或茴香酱一起食用。

['mʌlɪt] , [red] . — [ðiːz] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [ðə; ðɪ][best] [ɪf] [kʊkt] [ɪn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] .

Mullet	**,**	**Red**	**.**	**—**	**These**	**fish**	**are**	**much**	**the**	**best**	**if**	**cooked**	**in**	**buttered**	**paper**	**.**
鲻	,	红色的	.	—	这些	鱼	是	很多	这	最好的	如果	煮熟	在	涂黄油的	纸	.

红鲻鱼——这种鱼用涂了黄油的纸包着煮味道最好。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [rəʊst] , [beɪkt] ,

They	**may**	**be**	**roast**	**,**	**baked**	**,**
他们	可能	是	烤	,	烘焙	,

它们可能是烤的、烘焙的，

[ɔː(r)] [bɔɪld] — [ɔːl] [weɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] [ɪf] [ðə; ðɪ] [prɪ'kɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ræpɪŋ] [ʌp][biː; bi]

or	**boiled**	**—**	**all**	**ways**	**are**	**excellent**	**if**	**the**	**precaution**	**of**	**wrapping**	**up**	**be**
或者	煮沸	—	全部	方式	是	出色的	如果	这	预防	的	包装	向上	是

[əb'zɜːvd] .

observed	**.**
观察到	.

或者煮熟——只要注意用保鲜膜包裹，所有方法都很好。

[ə; eɪ]['lɪbərəl] [ʃeə(r)] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪn'kləʊzd] [wɪð] [ðem; ðəm] .

A	**liberal**	**share**	**of**	**butter**	**should**	**be**	**enclosed**	**with**	**them**	**.**
一个	自由主义	分享	的	黄油	应该	是	内	和	他们	.

应该随附大量的黄油。

[ðə; ðɪ] [gɪlz] [ænd; ənd][fɪnz]['əʊnli][ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] ; [ðə; ðɪ][ˌɪn'saɪd] [rɪ'meɪnz] [ʌn'tʌtʃt] , [æz; əz][ðə; ðɪ]

The	**gills**	**and**	**fins**	**only**	**are**	**removed**	**;**	**the**	**inside**	**remains**	**untouched**	**,**	**as**	**the**
这	鳃	和	鳍	仅有的	是	已移除	;	这	里面	遗迹	未受触碰	,	作为	这

['lɪvə(r)][ɪz] [mʌtʃ] [ɪs'tiːmd] .

liver	**is**	**much**	**esteemed**	**.**
肝	是	很多	尊敬的	.

只去除鳃和鳍；内部则保持原样，因为肝脏非常珍贵。

[kʊk] [ðem; ðəm][ə'baʊt] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] , [teɪk] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ðɪ]['peɪpəz] ,

Cook	**them**	**about**	**twenty**	**-**	**five**	**minutes**	**,**	**take**	**out**	**of**	**the**	**papers**	**,**
厨师	他们	关于	二十	-	五	分钟	,	拿	出去	的	这	文件	,

煮约25分钟，取出，用纸包好。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ][tju'riːn; tə'riːn] .

and	**serve**	**with**	**plenty**	**of**	**sauce**	**in**	**a**	**tureen**	**.**
和	服务	和	很多	的	酱	在	一个	汤碗	.

盛入汤碗中，淋上足量的酱汁即可。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ]['lɪkə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [uːz] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [tuː; tə][sʌm; səm][pleɪn] ['meltɪd]

Add	**the**	**liquor**	**which**	**has**	**oozed**	**from**	**the**	**fish**	**to**	**some**	**plain**	**melted**
添加	这	酒	哪个	有	渗出	从	这	鱼	到	一些	清楚的	融化

['bʌtə(r)] ,

butter	**,**
黄油	,

将鱼肉渗出的汁水加入融化的黄油中。

[wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [sɔːs] , [ə; eɪ] [skwiːz] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ,

with	a	spoonful	of	anchovy	sauce	,	a	squeeze	of	lemon	juice	,
和	一个	一勺	的	凤尾鱼	酱	,	一个	挤	的	柠檬	汁	,

加一勺凤尾鱼酱，挤几滴柠檬汁，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['glɑːsfʊl] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [gʊd] [red] [waɪn] .

and	a	glassful	of	some	good	red	wine	.
和	一个	满杯	的	一些	好的	红色的	葡萄酒	.

再来一杯上好的红酒。

['mʌlɪt] , [red] ([brɔɪld] - [lɑː] ['meɪtrə] -) . — [kliːn] [ðə; ði] ['mʌlɪt] [ænd; ənd] ['empti] [ðem; ðəm] ,

Mullet	,	Red	(	Broiled	à	la	maître	d'hôtel	)	.	—	Clean	the	mullet	and	empty	them	,
鲻	,	红色的	(	烤制	-	拉	师傅	-	)	.	—	干净的	这	鲻	和	空的	他们	,

红鲻鱼（烤制，如餐厅经理烹制）——将鲻鱼清洗干净并掏空内脏。

[skɔː(r)] [ðem; ðəm] [ə'krɒs] [ɪn] ['sevrəl] ['pleɪsɪz] , [leɪ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [səʊk] [ɪn] [ə; eɪ] [ˌmærɪ'neɪd] [ɒv; əv]

score	them	across	in	several	places	,	lay	them	to	soak	in	a	marinade	of
分数	他们	穿过	在	一些	地方	,	躺	他们	到	浸泡	在	一个	腌料	的

['sæləd] « -

salad	«	48
沙拉	«	-

在它们表面划几道口子，然后将它们浸泡在沙拉腌料中« 48

» [ɔɪl] [ænd; ənd] [mɪnst] [swiːt] [hɜːbs] — ['gɑːlɪk] ['ɔːlsəʊ] [ɪf] [ðə; ði] [teɪst] [ɪz] [laɪkt] .

»	oil	and	minced	sweet	herbs	—	garlic	also	if	the	taste	is	liked	.
»	油	和	剁碎	甜的	草药	—	蒜	还	如果	这	品尝	是	喜欢	.

»油和切碎的香草——如果喜欢的话，也可以加蒜。

[let] [ðem; ðəm] [laɪ] [ɪn] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .

Let	them	lie	in	this	for	half	an	hour	.
让	他们	说谎	在	这	为了	一半	一个	小时	.

让他们在里面躺半个小时。

[dreɪn] [ðem; ðəm] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [leɪ] [ɒn] [ə; eɪ] ['grɪdaɪən] , [ænd; ənd] [brɔɪl]

Drain	them	,	sprinkle	with	salt	and	pepper	,	lay	on	a	gridiron	,	and	broil
流走	他们	,	撒	和	盐	和	胡椒	,	躺	在	一个	烤架	,	和	烤

['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [klɪə(r)] ['faɪə(r)] ,

over	a	clear	fire	,
超过	一个	清除	火	,

沥干水分，撒上盐和胡椒粉，放在烤架上，用明火烤制。

['tɜːnɪŋ] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] .

turning	on	both	sides	.
转弯	在	两个都	侧面	.

向两侧转动。

['mʌlɪt] , [greɪ] . — [ðə; ði] [greɪ] ['mʌlɪt] [ɪz] [bʌt; bət] ['seldəm] ['ɒfəd] [fɔː(r); fə(r)] [seɪl] .

Mullet	,	Grey	.	—	The	grey	mullet	is	but	seldom	offered	for	sale	.
鲻	,	灰色的	.	—	这	灰色的	鲻	是	但	很少	提供	为了	销售	.

灰色鲻鱼——灰色鲻鱼很少出售。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['dʒen(ə)rəli] [θɔːt] [mʌtʃ] [ɪn'fɪəriə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [red] ,

It	is	generally	thought	much	inferior	to	the	red	,
它	是	一般来说	想法	很多	下	到	这	红色的	,

人们普遍认为它远不如红色。

[ænd; ənd] [ɪz] ['əʊnli] ['siːznəbl] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] [hiːt] [ɒv; əv] ['sʌmə(r)] .

and	is	only	seasonable	during	the	heat	of	summer	.
和	是	仅有的	及时	期间	这	热	的	夏天	.

而且只在炎热的夏季才适宜食用。

[ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ˈeni] [ɒv; əv] [ðə; ði] [weɪz] [ˈgɪv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ˈmækrəl] [ɔː(r)] [fɔː(r); fə(r)] [red]

It	may	be	cooked	in	any	of	the	ways	given	for	mackerel	or	for	red
它	可能	是	煮熟	在	任何	的	这	方式	给定	为了	鲭鱼	或者	为了	红色的

[ˈmʌlɪt] .

mullet	.
鲻	.

它可以按照鲭鱼或红鲻鱼的烹饪方法进行烹饪。

[ˈɔɪstə(r)z] . — [ˈɔɪstə(r)z] [ɑː(r); ə(r)] [ˈnevə(r)] [səʊ] [ˈeksələnt] [ɔː(r)] [səʊ] [ˈiːzi] [ɒv; əv] [daɪˈdʒestʃən; dɪˈdʒestʃən]

Oysters	.	—	Oysters	are	never	so	excellent	or	so	easy	of	digestion
牡蛎	.	—	牡蛎	是	绝不	所以	出色的	或者	所以	简单的	的	消化

[æz; əz] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈiːt(ə)n] [streɪt] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈnjuːli] - [ˈəʊpənd] [ʃel] .

as	when	they	are	eaten	straight	out	of	the	newly	-	opened	shell	.
作为	什么时候	他们	是	吃	直的	出去	的	这	新	-	打开	壳	.

牡蛎——牡蛎只有从刚打开的壳里直接食用时，味道才最鲜美，也最容易消化。

[ɪf] [ˈkeəfəli] [ˈəʊpənd] , [ænd; ənd] [nʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dʒuːs] [biː; bi] [spɪlt] , [ðeɪ] [wɪl] [niːd] [nəʊ]

If	carefully	opened	,	and	none	of	the	juice	be	spilt	,	they	will	need	no
如果	小心	打开	,	和	没有任何	的	这	汁	是	洒了	,	他们	将要	需要	不

[ˈsiːzənɪŋ] ;

seasoning	;
调料	;

如果小心打开，不让汁液洒出来，就不需要调味；

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [biː; bi] [prɪˈfɜːd] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] [meɪ] [biː; bi] [ˈsprɪŋk(ə)ld] [ˈəʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,

but	if	it	be	preferred	,	salt	and	pepper	may	be	sprinkled	over	them	,
但	如果	它	是	首选	,	盐	和	胡椒	可能	是	撒上	超过	他们	,

但如果喜欢的话，也可以在上面撒些盐和胡椒粉。

[ˈɔːlsəʊ] [ə; eɪ] [skwiːz] [ɒv; əv] [ˈlemən] [dʒuːs] .

also	a	squeeze	of	lemon	juice	.
还	一个	挤	的	柠檬	汁	.

再挤入一些柠檬汁。

[braʊn] [bred] [ænd; ənd] [ˈbʌtə(r)] [ɪz] [ðə; ði] [ˈjuːʒuəl] [əˈkʌmpənɪmənt] [tuː; tə] [ðem; ðəm] .

Brown	bread	and	butter	is	the	usual	accompaniment	to	them	.
棕色的	面包	和	黄油	是	这	通常	伴奏	到	他们	.

通常搭配的是黑面包和黄油。

[ˈɔɪstə(r)z] , [braʊn] [ɪn] [ðeə(r)] [əʊn] [ˈgreɪvi] . — [ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [ˈveri] [ˈdeɪnti] [dɪʃ] .

Oysters	,	Browned	in	their	own	gravy	.	—	This	is	a	very	dainty	dish	.
牡蛎	,	棕色	在	他们的	自己的	肉汁	.	—	这	是	一个	非常	纤巧	盘子	.

牡蛎，用自身的肉汁煎至金黄。——这是一道非常精致的菜肴。

[teɪk] [ə; eɪ] [ˈdʌz(ə)n] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [lɑːdʒ] [ˈɔɪstə(r)z] , [ˈəʊpən] [ðem; ðəm] [ˈkeəfəli] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði]

Take	a	dozen	or	more	large	oysters	,	open	them	carefully	,	and	pour	the
拿	一个	打	或者	更多的	大的	牡蛎	,	打开	他们	小心	,	和	倒	这

[dʒuːs] [frɒm; frəm] [iːtʃ] « -

juice	from	each	«	49
汁	从	每个	«	-

取十几个大牡蛎，小心地打开，倒出每个牡蛎的汁液。

» [wʌn] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [kʌp] .

»	one	into	a	cup	.
»	一	进入	一个	杯子	.

一个倒入杯中。

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [bɪrdz] , [dɪp] [iːtʃ] [ˈɔɪstə(r)] [ˈɪntuː] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [ˈθɪkənd] [wɪð] [ˈflaʊə(r)] .

Take	off	the	beards	,	dip	each	oyster	into	beaten	egg	thickened	with	flour	.
拿	离开	这	胡须	,	蘸	每个	牡蛎	进入	被打败	蛋	增稠	和	面粉	.

去掉牡蛎的胡须，将每个牡蛎蘸上用面粉增稠的打散的鸡蛋液。

[braʊn] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] , [lɪft][ðem; ðəm][aʊt] ,
Brown **them** **in** **a** **little** **butter** **,** **lift** **them** **out** **,**
棕色的 他们 在 一个 小的 黄油 , 举起 他们 出去 ,

用少许黄油煎至金黄，捞出备用。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪvi][frɒm; frəm][ðə; ði][kʌp][tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)] , ['θɪkən] [wɪð] ['flaʊə(r)] ,
add **the** **gravy** **from** **the** **cup** **to** **the** **butter** **,** **thicken** **with** **flour** **,**
添加 这 肉汁 从 这 杯子 到 这 黄油 , 加厚 和 面粉 ,

将杯中的肉汁倒入黄油中，用面粉勾芡。

[ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
and **season** **with** **pepper** **and** **salt** **.**
和 季节 和 胡椒 和 盐 .

并用胡椒和盐调味。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [braʊn] ['ɔɪstə(r)z] ;
Let **it** **simmer** **for** **two** **or** **three** **minutes** **,** **then** **stir** **in** **the** **browned** **oysters** **;**
让 它 煨 为了 二 或者 三 分钟 , 然后 搅拌 在 这 棕色 牡蛎 ;

小火慢炖两三分钟，然后拌入煎好的牡蛎；

[let][ðem; ðəm] [hiːt] [θruː] [əˈgen] , [ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [təʊst] .
let **them** **heat** **through** **again** **,** **then** **pour** **over** **a** **slice** **of** **toast** **.**
让 他们 热 通过 再次 , 然后 倒 超过 一个 片 的 吐司 .

让它们再次加热，然后淋在一片吐司上。

['ɔɪstə(r)z] , [ˌeɪ 'juː]['grætæn] . — ['bʌtə(r)][ə; eɪ] [braɪt] [tɪn][ɔː(r)]['sɪlvə(r)]['grætæn] - [dɪʃ] .
Oysters **,** **au** **Gratin** **.** **—** **Butter** **a** **bright** **tin** **or** **silver** **gratin** **-** **dish** **.**
牡蛎 , au 焗烤 . — 黄油 一个 明亮的 锡 或者 银 焗烤 - 盘子 .

焗烤牡蛎——在光亮的锡制或银制焗烤盘上涂抹黄油。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bredkrʌmz] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd]
Stir **into** **a** **few** **ounces** **of** **breadcrumbs** **a** **spoonful** **of** **chopped** **parsley** **and**
搅拌 进入 一个 很少 盎司 的 面包屑 一个 一勺 的 切碎 香菜 和
[swiːt] [hɜːbs] [wɪð] ['siːzənɪŋ] .
sweet **herbs** **with** **seasoning** **.**
甜的 草药 和 调料 .

将几盎司面包屑与一勺切碎的欧芹和甜香草以及调味料拌匀。

['sprɪŋk(ə)l] [ðiːz] ['θɪkli] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] ['mɔɪsn] [wɪð] [waɪt] [waɪn] .
Sprinkle **these** **thickly** **over** **the** **butter** **,** **and** **moisten** **with** **white** **wine** **.**
撒 这些 浓密 超过 这 黄油 , 和 濡 和 白色的 葡萄酒 .

将这些香料厚厚地撒在黄油上，再淋上白葡萄酒润湿。

[ðen] [splɪt]['əʊpən] [tuː] ['dʌz(ə)n] [lɑːdʒ] ['ɔɪstə(r)z] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [bɪrdz] ,
Then **split** **open** **two** **dozen** **large** **oysters** **,** **take** **off** **the** **beards** **,**
然后 分裂 打开 二 打 大的 牡蛎 , 拿 离开 这 胡须 ,

然后剖开两打大牡蛎，去掉须状物，

[ænd; ənd] [leɪ] [iːtʃ] ['ɔɪstə(r)][ɒn][ðə; ði][bed][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] , ['pɔːrɪŋ] [ðə; ði][dʒuːs]['əʊvə(r)][æz; əz] [wel] .
and **lay** **each** **oyster** **on** **the** **bed** **in** **the** **dish** **,** **pouring** **the** **juice** **over** **as** **well** **.**
和 躺 每个 牡蛎 在 这 床 在 这 盘子 , 浇注 这 汁 超过 作为 出色地 .

将每个牡蛎放在盘子里的床上，并将汁液也浇在上面。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [mɔː(r)] [krʌmz] , [pleɪs] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [nɒbz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɒn][ðə; ði]
Cover **them** **with** **a** **few** **more** **crumbs** **,** **place** **three** **or** **four** **nobs** **of** **butter** **on** **the**
覆盖 他们 和 一个 很少 更多的 面包屑 , 地方 三 或者 四 旋钮 的 黄油 在 这
[tɒp] ,
top **,**
顶部 ,

在上面再撒上一些面包屑，放上三四小块黄油，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	a	moderate	oven	for	ten	minutes	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	十	分钟	.

放入中等温度的烤箱烘烤十分钟。

[brɪŋ] [tuː; tə]['teɪb(ə)l][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] .

Bring	to	table	in	the	dish	.
带来	到	桌子	在	这	盘子	.

用盘子盛装后端上桌。

[pɜːtʃ] . — [ðə; ði][best] [wei] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [pɜːtʃ] [ɪz][ɪn]['wɔːtə(r)] ['suːʃi] .

Perch	.	—	The	best	way	of	dressing	perch	is	in	water	souchy	.
栖息	.	—	这	最好的	方式	的	敷料	栖息	是	在	水	舒奇	.

鲈鱼——烹制鲈鱼的最佳方法是用清水浸泡。

[rɪ'membə(r)] ['ɔːlweɪz][tuː; tə] [kliːn] [ðə; ði] [pɜːtʃ] [fɜːst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [teɪk] [ɒf]

Remember	always	to	clean	the	perch	first	with	a	little	warm	water	to	take	off
记住	总是	到	干净的	这	栖息	第一的	和	一个	小的	温暖的	水	到	拿	离开

[ðə; ði][slaɪm] ,

the	slime	,
这	粘液	,

记住，一定要先用少量温水清洗栖木，去除黏液。

[ðen] « -

then	«	50
然后	«	-

然后« 50

» [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld][sɔːlt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][səʊ] .

»	lay	them	in	cold	salt	water	for	an	hour	or	so	.
»	躺	他们	在	寒冷的	盐	水	为了	一个	小时	或者	所以	.

将它们放入冷盐水中浸泡约一小时。

[pɪk] [aʊt] [ðə; ði] [smɔːlɪst] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['suːʃi] , ['empti] [ðem; ðəm] , [kʌt] ['ɪntuː]

Pick	out	the	smallest	of	the	fish	for	the	souchy	,	empty	them	,	cut	into
挑选	出去	这	最小	的	这	鱼	为了	这	舒奇	,	空的	他们	,	切	进入

['piːsɪz] ,

pieces	,
件	,

挑出最小的鱼做酱汁，掏空鱼肉，切成块，

[bɔɪl] [ðem; ðəm] ['sləʊli] [wɪð] [sʌm; səm] ['pɑːsli] - [ruːt] , ['pepəkɔːnz] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

boil	them	slowly	with	some	parsley	-	root	,	peppercorns	,	and	salt	.
熬	他们	缓慢地	和	一些	香菜	-	根	,	胡椒粒	,	和	盐	.

将它们与欧芹根、胡椒粒和盐一起慢煮。

[streɪn] [ðə; ði] [brɒθ] ([fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ʃʊd; ʃəd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [strɒŋ] [brɒθ] [ɪz] [əb'teɪnd]

Strain	the	broth	(	for	the	ingredients	should	boil	until	a	strong	broth	is	obtained
拉紧	这	肉汤	(	为了	这	原料	应该	熬	直到	一个	强的	肉汤	是	获得

) [θruː] [ə; eɪ]['mʌzlɪn] .

)	through	a	muslin	.
)	通过	一个	细棉布	.

将肉汤（因为配料应该煮至浓稠）用纱布过滤。

[ðə; ði] [lɑːdʒ] [pɜːtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [krɪmpt] , ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [kliːnd] ,

The	large	perch	should	be	crimped	,	after	being	cleaned	,
这	大的	栖息	应该	是	压接	,	后	存在	已清洗	,

清洗干净后，应将大鲈鱼的尾部压扁。

[ðen] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] [brɒθ] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)d] [ʌn'tɪl][dʒʌst]['tendə(r)] .

then	placed	in	the	broth	and	simmered	until	just	tender	.
然后	放置	在	这	肉汤	和	小火慢炖	直到	只是	投标	.

然后放入肉汤中，小火慢炖至刚熟。

[dreɪn] [ðem; ðəm] , [sɜːv] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪdlfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] [brɒθ] [pɔː] ['əʊvə(r)]

Drain	**them**	**,**	**serve**	**in**	**a**	**deep**	**dish**	**with**	**a**	**ladleful**	**of**	**the**	**broth**	**poured**	**over**
流走	他们	,	服务	在	一个	深的	盘子	和	一个	一勺	的	这	肉汤	倾倒	超过

[ðem; ðəm] ,

them	**,**
他们	,

沥干水分，盛入深盘中，淋上一勺肉汤即可。

[ænd; ənd] ['gɑːniʃ] [wɪð] [griːn] ['pɑːsli] .

and	**garnished**	**with**	**green**	**parsley**	**.**
和	装饰	和	绿色的	香菜	.

并以绿欧芹点缀。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [freʃ] ['pɑːsli] , [tʃɒpt] , [meɪ] [biː; bi] [ˌɪntrə'djuːst] ['ɪntuː][ðə; ði] [brɒθ] [ɪf] [laɪkt] .

A	**little**	**fresh**	**parsley**	**,**	**chopped**	**,**	**may**	**be**	**introduced**	**into**	**the**	**broth**	**if**	**liked**	**.**
一个	小的	新鲜的	香菜	,	切碎	,	可能	是	介绍	进入	这	肉汤	如果	喜欢	.

如果喜欢，可以在肉汤中加入少许切碎的新鲜欧芹。

[pɜːtʃ] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi][leɪd][ɪn][ə; eɪ][ˌmærɪ'neɪd] (['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [klenzd]) [ðen] [brɔɪld] ['əʊvə(r)]

Perch	**may**	**also**	**be**	**laid**	**in**	**a**	**marinade**	**(**	**after**	**being**	**cleansed**	**)**	**then**	**broiled**	**over**
栖息	可能	还	是	铺设	在	一个	腌料	(	后	存在	已清洗	)	然后	烤制	超过

[ðə; ði]['faɪə(r)] .

the	**fire**	**.**
这	火	.

鲈鱼也可以先清洗干净，然后用腌料腌制，再用火烤制。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [ɪf] , ['ɑːftə(r)] ['lɪftɪŋ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌmærɪ'neɪd] ,

It	**is**	**well**	**if**	**,**	**after**	**lifting**	**them**	**out**	**of**	**the**	**marinade**	**,**
它	是	出色地	如果	,	后	举重	他们	出去	的	这	腌料	,

最好在将它们从腌料中取出后，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['lɪbərəli] [bi'sprɪŋkl] [wɪð] ['siːz(ə)nd] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [hɜːbs] .

they	**are**	**liberally**	**besprinkled**	**with**	**seasoned**	**breadcrumbs**	**and**	**herbs**	**.**
他们	是	慷慨地	撒上	和	经验丰富的	面包屑	和	草药	.

它们上面撒满了调味面包屑和香草。

[brɔɪl] [tɪl] ['laɪtli] [braʊn] , [leɪ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [ə; eɪ][nɒb][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn] [iːtʃ] , [ænd; ənd]

Broil	**till**	**lightly**	**browned**	**,**	**lay**	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**,**	**a**	**nob**	**of**	**butter**	**on**	**each**	**,**	**and**
烤	直到	轻轻	棕色	,	躺	在	一个	热的	盘子	,	一个	旋钮	的	黄油	在	每个	,	和

['gɑːnɪʃ] .

garnish	**.**
装饰	.

烤至表面略呈棕色，放在热盘中，每块放一小块黄油，并加以装饰。

[sɜːv] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ʃɑːp] [sɔːs] [wɪð] [ðem; ðəm] .

Serve	**a**	**little**	**sharp**	**sauce**	**with**	**them**	**.**
服务	一个	小的	锋利的	酱	和	他们	.

佐以少许辛辣酱汁。

[ɪf] [ɪ'kɒnəmi] [ɪz][nɒt][tuː; tə][biː; bi] ['stʌdid] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [ɪf] [stjuːd] [ɪn][waɪn] — ['ʃeri] ,

If	**economy**	**is**	**not**	**to**	**be**	**studied**	**,**	**they**	**are**	**very**	**nice**	**if**	**stewed**	**in**	**wine**	**—**	**sherry**	**,**
如果	经济	是	不是	到	是	研究	,	他们	是	非常	好的	如果	炖	在	葡萄酒	—	雪利酒	,

如果不考虑经济因素，用葡萄酒——雪利酒——炖煮它们味道非常好。

[ɔː(r)]['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd][klɪə(r)] [stɒk] .

or	**equal**	**parts**	**of**	**sherry**	**and**	**clear**	**stock**	**.**
或者	平等的	部分	的	雪利酒	和	清除	库存	.

或者等量的雪利酒和清汤。

[leɪ] [ðə; ði] [pɜːtʃ] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] , [ænd; ənd][dʒʌst]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [ə'bʌv] .

Lay	**the**	**perch**	**in**	**a**	**deep**	**dish**	**,**	**and**	**just**	**cover**	**them**	**with**	**the**	**above**	**.**
莱	这	栖息	在	一个	深的	盘子	,	和	只是	覆盖	他们	和	这	多于	.

将鲈鱼放在深盘中，然后用上述材料覆盖即可。

[slaɪs] [æn; ən] « -

Slice	**an**	**«**	**51**
片	一个	«	-

切片« 51

» ['ʌnjən] ['veri] ['θɪnli] , [leɪ] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [taɪm] ,

»	**onion**	**very**	**thinly**	**,**	**lay**	**over**	**them**	**with**	**a**	**few**	**sprigs**	**of**	**parsley**	**,**	**thyme**	**,**
»	洋葱	非常	薄薄的	,	躺	超过	他们	和	一个	很少	枝条	的	香菜	,	百里香	,

将洋葱切成薄片，上面放几枝欧芹和百里香，

[ə; eɪ] [beɪ] - [liːf] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['pepəkɔːnz] , ['sprɪŋk(ə)l] ['lɪbərəli] [wɪð] [sɔːlt] ,

a	**bay**	**-**	**leaf**	**,**	**and**	**some**	**peppercorns**	**,**	**sprinkle**	**liberally**	**with**	**salt**	**,**
一个	湾	-	叶子	,	和	一些	胡椒粒	,	撒	慷慨地	和	盐	,

一片月桂叶，一些胡椒粒，再撒上大量的盐。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	**let**	**them**	**simmer**	**gently**	**for**	**about**	**twenty**	**minutes**	**.**
和	让	他们	煨	轻轻地	为了	关于	二十	分钟	.

用小火慢炖约二十分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [frɒm; frəm] [ðə; ðɪ] ['lɪkə(r)] [baɪ] ['θɪkənɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn] ['flaʊə(r)] ,

Make	**a**	**sauce**	**from**	**the**	**liquor**	**by**	**thickening**	**it**	**with**	**butter**	**rolled**	**in**	**flour**	**,**
制作	一个	酱	从	这	酒	经过	增稠	它	和	黄油	滚动	在	面粉	,

将酒液与裹上面粉的黄油混合，勾芡成酱汁。

[ænd; ənd] [sɜːv] [pɔː] ['əʊvə(r)] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] .

and	**serve**	**poured**	**over**	**the**	**fish**	**.**
和	服务	倾倒	超过	这	鱼	.

将酱汁浇在鱼上即可食用。

[paɪk] , [beɪkt] . — [paɪk] [mʌst; məst] [biː; bi] [skeɪld] ['ɑːftə(r)] ['wɒʃɪŋ] [ðem; ðəm] .

Pike	**,**	**Baked**	**.**	**—**	**Pike**	**must**	**be**	**scaled**	**after**	**washing**	**them**	**.**
梭鱼	,	烘焙	.	—	梭鱼	必须	是	缩放	后	洗涤	他们	.

烤梭鱼——梭鱼洗净后必须去鳞。

[tuː; tə] [skeɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['iːzəli] , [fɜːst] [pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] , [ðen] [plʌndʒ] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

To	**scale**	**it**	**easily**	**,**	**first**	**pour**	**boiling**	**water**	**over**	**the**	**fish**	**,**	**then**	**plunge**	**immediately**	**into**	**cold**	**water**	**,**
到	规模	它	容易地	,	第一的	倒	沸腾	水	超过	这	鱼	,	然后	暴跌	立即地	进入	寒冷的	水	,

为了方便去鳞，先用沸水浇在鱼身上，然后立即放入冷水中。

[ænd; ənd] [skreɪp] ['brɪskli] [wɪð] [ðə; ðɪ] [bæk] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [naɪf] .

and	**scrape**	**briskly**	**with**	**the**	**back**	**of**	**a**	**knife**	**.**
和	刮	轻快地	和	这	后退	的	一个	刀	.

用刀背快速刮擦。

[waɪp] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] [draɪ] , [ðen] ['empti] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ðɪ] ['kævəti] [wɪð] [ə; eɪ] ['naɪsli] ['siːz(ə)nd] ['fɔːsmiːt] ,

Wipe	**the**	**fish**	**dry**	**,**	**then**	**empty**	**it**	**,**	**and**	**fill**	**the**	**cavity**	**with**	**a**	**nicely**	**seasoned**	**forcemeat**	**,**
擦拭	这	鱼	干燥	,	然后	空的	它	,	和	充满	这	空腔	和	一个	很好	经验丰富的	肉馅	,

[səʊ] [ʌp] [ðə; ðɪ] [saɪdz] , [ænd; ənd] [leɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

sew	**up**	**the**	**sides**	**,**	**and**	**lay**	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**.**
缝	向上	这	侧面	,	和	躺	在	一个	烘烤	盘子	.

将四周缝合起来，然后放入烤盘中。

[leɪ] ['sevrəl] [lɑːdʒ] [lʌmps] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] ,

Lay	**several**	**large**	**lumps**	**of**	**butter**	**about**	**it**	**,**
莱	一些	大的	肿块	的	黄油	关于	它	,

在上面放几大块黄油，

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['glɑːsfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] [ɔː(r)][klɪə(r)] [brɒθ] .

and	**pour**	**over**	**a**	**glassful**	**of**	**white**	**wine**	**or**	**clear**	**broth**	**.**
和	倒	超过	一个	满杯	的	白色的	葡萄酒	或者	清除	肉汤	.

然后倒入一杯白葡萄酒或清汤。

[beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] — [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [fɪʃ] [wɪl] [teɪk]

Bake	**it**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**—**	**a**	**large**	**fish**	**will**	**take**
烤	它	在	一个	缓和	烤箱	为了	一半	一个	小时	—	一个	大的	鱼	将要	拿

['iːv(ə)n][lɒŋgə(r)] .

even	**longer**	**.**
甚至	更长	.

用中等温度的烤箱烤半小时——大鱼需要更长时间。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['beɪstɪd] ['friːkwəntli] , ['biːɪŋ] [ə; eɪ][draɪ] [fɪʃ] .

It	**should**	**be**	**basted**	**frequently**	**,**	**being**	**a**	**dry**	**fish**	**.**
它	应该	是	涂油	频繁地	,	存在	一个	干燥	鱼	.

由于这种鱼肉质偏干，应该经常刷油。

[gʊd] [biːf] ['drɪpɪŋ] [wɪl] ['ɑːnsə(r)][æz; əz] [wel] [æz; əz]['bʌtə(r)] .

Good	**beef**	**dripping**	**will**	**answer**	**as**	**well**	**as**	**butter**	**.**
好的	牛肉	滴落	将要	回答	作为	出色地	作为	黄油	.

优质牛油的效果和黄油一样好。

[wen] [dʌn] , [lɪft][ðə; ði] [fɪʃ] ['keəfəli] [ɒn][tuː; tə][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['greɪvi]

When	**done**	**,**	**lift**	**the**	**fish**	**carefully**	**on**	**to**	**a**	**hot**	**dish**	**,**	**and**	**thicken**	**the**	**gravy**
什么时候	完毕	,	举起	这	鱼	小心	在	到	一个	热的	盘子	,	和	加厚	这	肉汁

[wɪð] ['flaʊə(r)] ;

with	**flour**	**;**
和	面粉	;

完成后，小心地将鱼盛到热盘中，用面粉勾芡；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [sɔːs] , [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['ketʃəp] , [keɪ'en]

add	**a**	**spoonful**	**of**	**anchovy**	**sauce**	**,**	**the**	**same**	**of**	**mushroom**	**ketchup**	**,**	**cayenne**
添加	一个	一勺	的	凤尾鱼	酱	,	这	相同的	的	蘑菇	番茄酱	,	辣椒

['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

pepper	**,**	**and**	**salt**	**.**
胡椒	,	和	盐	.

加入一勺凤尾鱼酱、一勺蘑菇番茄酱、辣椒粉和盐。

[let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] « -

Let	**them**	**boil**	**«**	**52**
让	他们	熬	«	-

让它们煮沸« 52

» [ʌp] [ə'gen] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['keɪpəz] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['ɪntuː][ə; eɪ]

»	**up**	**again**	**,**	**then**	**stir**	**in**	**a**	**spoonful**	**of**	**capers**	**,**	**and**	**pour**	**the**	**sauce**	**into**	**a**
»	向上	再次	,	然后	搅拌	在	一个	一勺	的	刺山柑	,	和	倒	这	酱	进入	一个

[tjuˈriːn; təˈriːn] .

tureen	**.**
汤碗	.

»再次搅拌，然后拌入一勺刺山柑，将酱汁倒入汤碗中。

[ðə; ði] [fɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [ˈhɔːsrædɪʃ] , [freʃ] [ˈpɑːsli] , [ɔː(r)] [smɔːl] [raɪp] [təˈmɑːtəʊz] ,

The	fish	may	be	garnished	with	horseradish	,	fresh	parsley	,	or	small	ripe	tomatoes	,
这	鱼	可能	是	装饰	和	辣根	,	新鲜的	香菜	,	或者	小的	成熟	西红柿	,

[ɪf] [əˈveɪləb(ə)l] .

if	available	.
如果	可用的	.

鱼肉可以佐以辣根、新鲜欧芹或小熟番茄（如有）。

[paɪk] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] , [ˈletɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [laɪ] [ɪn] [ˈvɪnɪgə(r)] [sʌm; səm] [taɪm] [ˈpriːviəsli] ,

Pike	may	be	boiled	,	letting	it	lie	in	vinegar	some	time	previously	,
梭鱼	可能	是	煮沸	,	出租	它	说谎	在	醋	一些	时间	之前	,

梭鱼可以先用醋腌制一段时间再煮。

[ænd; ənd] [ˈpleɪsɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ˈveri] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [ɔː(r)] [stɒk] , [wɪð] [æn; ən] [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [bʌntʃ] [ɒv; əv]

and	placing	it	in	very	hot	water	or	stock	,	with	an	onion	and	bunch	of
和	放置	它	在	非常	热的	水	或者	库存	,	和	一个	洋葱	和	束	的

[swiːt] [hɜːbs] .

sweet	herbs	.
甜的	草药	.

将其放入滚烫的热水或高汤中，加入一个洋葱和一把香草。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [ðen] [ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈtendə(r)] .

Bring	to	a	boil	,	and	then	simmer	until	tender	.
带来	到	一个	熬	,	和	然后	煨	直到	投标	.

煮沸后，转小火慢炖至软烂。

[sɜːv] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒn] [ə; eɪ] [kliːn] [ˈnæpkɪn] [wɪð] [kʌt] [ˈlemənz] [ænd; ənd] [ˈpɑːsli] ;

Serve	it	on	a	clean	napkin	with	cut	lemons	and	parsley	;
服务	它	在	一个	干净的	餐巾	和	切	柠檬	和	香菜	;

用干净的餐巾纸盛装，配上切好的柠檬和欧芹；

[send] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [sɔːs] [tuː; tə] [ˈteɪb(ə)l] [wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] .

send	a	sharp	sauce	to	table	with	it	.
发送	一个	锋利的	酱	到	桌子	和	它	.

配菜时请佐以味道浓郁的酱汁。

[ðə; ði] [rɪˈmeɪnz] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [paɪk] , [ɔː(r)] [ˈslaɪsɪz] [kʌt] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [freʃ] [fɪʃ] ,

The	remains	of	cold	boiled	pike	,	or	slices	cut	from	a	fresh	fish	,
这	遗迹	的	寒冷的	煮沸	梭鱼	,	或者	切片	切	从	一个	新鲜的	鱼	,

冷煮梭鱼的残骸，或从新鲜鱼身上切下的鱼片，

[meɪ] [biː; bi] [dip] [ˈɪntuː] [eg] [ænd; ənd] [ˈbredkrʌmz] [ænd; ənd] [fraɪd] [ɪn] [fæt] .

may	be	dipped	into	egg	and	breadcrumbs	and	fried	in	fat	.
可能	是	浸入	进入	蛋	和	面包屑	和	油煎	在	胖的	.

可以蘸上蛋液和面包屑，然后用油炸。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ˈveri] [gʊd] , [ɪˈspeʃəli] [ɪf] [əˈkʌmp(ə)nid] [baɪ] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] [griːn] ['vedʒtəb(ə)l] ,

They	will	be	found	very	good	,	especially	if	accompanied	by	a	dish	of	green	vegetable	,
他们	将要	是	成立	非常	好的	,	尤其	如果	伴随	经过	一个	盘子	的	绿色的	蔬菜	,

它们味道非常好，尤其如果搭配一份绿色蔬菜的话。

[æz; əz] [ˈspɪnɪtʃ] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [freʃ] [ˈsæləd] .

as	spinach	,	or	a	fresh	salad	.
作为	菠菜	,	或者	一个	新鲜的	沙拉	.

比如菠菜，或者一份新鲜沙拉。

[pleɪs] . — [pə'hæps] [ðə; ði] ['veri] ['naɪsɪst] [weɪ] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [pleɪs] [ɪz][tuː; tə][kʌt][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː]

Plaice	.	—	Perhaps	the	very	nicest	way	of	dressing	plaice	is	to	cut	the	fish	into
鲽鱼	.	—	也许	这	非常	最友善的	方式	的	敷料	鲽鱼	是	到	切	这	鱼	进入

['fɪlɪt] ,

fillets	,
鱼片	,

鲽鱼——或许处理鲽鱼最好的方法是将鱼切成鱼片。

[ðen] [tuː; tə][dɪp] [ðiːz] ['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd]['rɑːspɪŋ, 'ræ-] , [ænd; ənd][freɪ][ðem; ðəm] .

then	to	dip	these	into	beaten	egg	and	raspings	,	and	fry	them	.
然后	到	蘸	这些	进入	被打败	蛋	和	锉刀	,	和	炒	他们	.

然后将它们蘸上打散的鸡蛋和刨丝剂，再煎炸。

[pleɪs] [iːtʃ] ['fɪlɪt] [ɒn][ə; eɪ][raʊnd] [ɒv; əv][freɪd] [bred] ,

Place	each	fillet	on	a	round	of	fried	bread	,
地方	每个	鱼片	在	一个	圆形的	的	油煎	面包	,

将每片鱼柳放在一片炸面包上，

[ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ]['taɪni][pæt][ɒv; əv] ['æntʃəvi] ['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] ,

and	put	a	tiny	pat	of	anchovy	butter	on	the	top	of	each	,
和	放	一个	微小的	拍	的	凤尾鱼	黄油	在	这	顶部	的	每个	,

然后在每块蛋糕顶部放一小块凤尾鱼黄油。

['gɪvɪŋ] [ə; eɪ]['sprɪŋk(ə)l][ɒv; əv]['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][æz; əz] [wel] ,

giving	a	sprinkle	of	pepper	and	salt	as	well	,
给予	一个	撒	的	胡椒	和	盐	作为	出色地	,

再撒上一些胡椒粉和盐。

[ænd; ənd] [ðʌs] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [tuː; tə][biː; bi] ['veri] ['æpəˌtaɪzɪŋ] . « -

and	thus	they	will	be	found	to	be	very	appetising	.	«	53
和	因此	他们	将要	是	成立	到	是	非常	令人垂涎的	.	«	-

因此，它们会被认为非常美味。« 53

» [pleɪs] , [ˌeɪ 'juː]['grætæn] . — [stiːp] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)] [tuː] ,

»	Plaice	,	au	Gratin	.	—	Steep	the	fish	in	salt	water	for	an	hour	or	two	,
»	鲽鱼	,	au	焗烤	.	—	陡	这	鱼	在	盐	水	为了	一个	小时	或者	二	,

»焗烤比目鱼——将鱼在盐水中浸泡一到两个小时，

[klenz] [ænd; ənd] ['empti] [ˌaɪ 'tiː] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [hed] [ʌn'tʌtʃt] .

cleanse	and	empty	it	,	leaving	the	head	untouched	.
洁净	和	空的	它	,	离开	这	头	未受触碰	.

清洗并清空，但不要触碰头部。

[draɪ][ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] , [ænd; ənd] [teɪk] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [dʒʌst][həʊld][ˌaɪ 'tiː] .

Dry	it	thoroughly	,	and	take	a	dish	that	will	just	hold	it	.
干燥	它	彻底	,	和	拿	一个	盘子	那	将要	只是	抓住	它	.

彻底擦干，然后找一个大小合适的盘子盛放。

[fɜːst] [melt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [biːf] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [ðæt] , [ðen] [pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [krʌmz] ,

First	melt	a	little	beef	dripping	in	that	,	then	put	a	layer	of	crumbs	,
第一的	熔化	一个	小的	牛肉	滴落	在	那	,	然后	放	一个	层	的	面包屑	,

先在锅里融化少许牛肉油，然后铺上一层面包屑。

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [mɪnst] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , ['pɑːsli] , [ʃə'lɔts] , [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

a	tablespoonful	of	finely	-	minced	suet	,	parsley	,	shallots	,	and	seasoning	.
一个	一汤匙	的	精细地	-	剁碎	羊脂	,	香菜	,	小葱	,	和	调料	.

一汤匙切碎的牛油、欧芹、青葱和调味料。

[ɒn] [ðɪs] [leɪ] [ðə; ði] [pleɪs] , [waɪt] [saɪd] ['ʌpəməʊst] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] ['ɔːdə(r)] ,

On	this	lay	the	plaice	,	white	side	uppermost	,	cover	with	the	same	order	,
在	这	躺	这	鲽鱼	,	白色的	边	最上层	,	覆盖	和	这	相同的	命令	,

将鲽鱼平铺于此，白色面朝上，盖上同样大小的盖子。

[ænd; ənd] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .

and	squeeze	the	juice	of	a	lemon	over	the	top	.
和	挤	这	汁	的	一个	柠檬	超过	这	顶部	.

然后挤上柠檬汁。

[set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][hɒt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [braʊn] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] ['kwɪkli] .

Set	in	the	oven	,	which	should	be	hot	enough	to	brown	the	surface	quickly	.
放	在	这	烤箱	,	哪个	应该	是	热的	足够的	到	棕色的	这	表面	迅速地	.

放入烤箱，烤箱温度要足够高，才能快速将表面烤至金黄色。

['twenti] ['mɪnɪts] [ɪz] ['æmpl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [fɪʃ] .

Twenty	minutes	is	ample	for	a	good	-	sized	fish	.
二十	分钟	是	充足	为了	一个	好的	-	尺寸	鱼	.

对于一条个头不小的鱼来说，二十分钟足够了。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [dɪʃ] .

Serve	in	the	same	dish	.
服务	在	这	相同的	盘子	.

用原盘盛装。

[pleɪs] , [bɔɪld] . — [lɑːdʒ] [pleɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['tʃəʊzn] [fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] .

Plaice	,	Boiled	.	—	Large	plaice	should	be	chosen	for	boiling	.
鲽鱼	,	煮沸	.	—	大的	鲽鱼	应该	是	选定	为了	沸腾	.

水煮鲽鱼——水煮鲽鱼应选用个头较大的鲽鱼。

[kʌt] [ə; eɪ][slɪt][frɒm; frəm][ðə; ði] [hed] ['daʊnwədz] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [bæk] ,

Cut	a	slit	from	the	head	downwards	through	the	middle	of	the	back	,
切	一个	缝隙	从	这	头	向下	通过	这	中间	的	这	后退	,

从头部向下切开一道口子，一直切到背部中间。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [waɪt] [saɪd] ['breɪkɪŋ] .

to	prevent	the	white	side	breaking	.
到	防止	这	白色的	边	打破	.

防止白色面破裂。

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [fɪʃ] - ['ket(ə)l] [wɪð] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

Lay	it	in	the	fish	-	kettle	with	sufficient	cold	water	to	cover	it	,	and	a
莱	它	在	这	鱼	-	壶	和	充足的	寒冷的	水	到	覆盖	它	,	和	一个

['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

teacupful	of	vinegar	.
一杯茶	的	醋	.

把它放入鱼锅中，加入足够的冷水没过它，再加入一杯醋。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ðen] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)]

Let	it	come	quickly	to	boiling	point	,	then	simmer	for	about	five	minutes	longer
让	它	来	迅速地	到	沸腾	观点	,	然后	煨	为了	关于	五	分钟	更长

.

:

.

让它快速沸腾，然后小火慢炖约五分钟。

[sɜːv] [wɪð] [ʃrɪmp] [ɔː(r)]['keɪpə(r)] [sɔːs] .

Serve	with	shrimp	or	caper	sauce	.
服务	和	虾	或者	跳跃	酱	.

可搭配虾仁或酸豆酱食用。

[prɔːnz] . — [prɔːnz] [mʌtʃ] [rɪ'zemb(ə)l] [ʃrɪmps] , [bʌt; bət][ɑː(r); ə(r)]['lɑːdʒə(r)][ɪn][saɪz][ænd; ənd][mɔː(r)] «

Prawns	.	—	Prawns	much	resemble	shrimps	,	but	are	larger	in	size	and	more	«
对虾	.	—	对虾	很多	类似	虾	,	但	是	更大的	在	尺寸	和	更多的	«

-

54

-

对虾——对虾与虾非常相似，但体型更大，而且更……（54）

» ['delɪkət] [ɪn]['fleɪvə(r)] .
» **delicate in flavour .**
» 精美的 在 味道 .

味道清淡。

[wen] [freʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [braɪt] [red] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] ['veri] [fɜːm] .
When fresh they are of a bright red colour , and very firm .
什么时候 新鲜的 他们 是 的 一个 明亮的 红色的 颜色 , 和 非常 公司 .

新鲜时呈鲜红色，质地非常紧实。

[prɔːn] [suːp] . — [mɪns] [tə'geðə(r)] [tɪl] [kwaɪt] [faɪn] , [ə; eɪ] ['kærət] , ['ʌnjən] , [stɪk] [ɒv; əv] ['seləri] ,
Prawn Soup . — Mince together till quite fine , a carrot , onion , stick of celery ,
虾 汤 . — 剁碎 一起 直到 相当 美好的 , 一个 胡萝卜 , 洋葱 , 戳 的 芹菜 ,
[ænd; ənd] [smɔːl] ['tɜːnɪp] .
and small turnip .
和 小的 芜菁 .

虾汤——将胡萝卜、洋葱、芹菜和小萝卜一起剁碎。

[melt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] ,
Melt a little butter in a stewpan ,
熔化 一个 小的 黄油 在 一个 炖锅 ,

在炖锅里融化少许黄油，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən]
put in the vegetables and let them simmer for a quarter of an
放 在 这 蔬菜 和 让 他们 煨 为了 一个 四分之一 的 一个
['aʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [wel] [ə'baʊt] .
hour , stirring well about .
小时 , 搅拌 出色地 关于 .

放入蔬菜，小火慢炖15分钟，期间要不断搅拌。

[hiːt] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [klɪə(r)] [stɒk] ,
Heat a quart of clear stock ,
热 一个 夸脱 的 清除 库存 ,

加热一夸脱清澈的肉汤，

[teɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [slaɪs] [ɒv; əv] [waɪt] [bred] [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [daɪs] , ['liːvɪŋ] [aʊt] [ðə; ðɪ] [krʌst] ,
take a thick slice of white bread and cut it into dice , leaving out the crust ,
拿 一个 厚的 片 的 白色的 面包 和 切 它 进入 骰子 , 离开 出去 这 地壳 ,

取一片厚厚的白面包，切成小丁，去掉面包皮。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['lɪkə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] ['vedʒtəb(ə)lz] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['bʌtə(r)] ,
let it boil in the liquor , then add the vegetables with the butter ,
让 它 熬 在 这 酒 , 然后 添加 这 蔬菜 和 这 黄油 ,

让它在酒中煮沸，然后加入蔬菜和黄油。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
and a tablespoonful of salt .
和 一个 一汤匙 的 盐 .

再加一汤匙盐。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Boil all together .
熬 全部 一起 .

将所有材料一起煮沸。

[teɪk] ['fɪfti] [prɔːnz] , [pɪk] [aʊt] [ðə; ðɪ] [teɪlz] , [ænd; ənd] [stjuː] [ðə; ðɪ] ['bɒdɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪn] ,
Take fifty prawns , pick out the tails , and stew the bodies in a glass of wine ,
拿 五十 对虾 , 挑选 出去 这 尾巴 , 和 炖 这 身体 在 一个 玻璃 的 葡萄酒 ,

取五十只虾，去掉虾尾，将虾身放在一杯酒中炖煮。

[pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [suːp] .

press	them	through	a	colander	and	mix	with	the	soup	.
按	他们	通过	一个	滤器	和	混合	和	这	汤	.

将它们压过滤网，然后与汤混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðen] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] ['bʌtə(r)] ,

Add	then	a	pinch	of	cayenne	pepper	,	a	teaspoonful	of	anchovy	butter	,
添加	然后	一个	捏	的	辣椒	胡椒	,	一个	一茶匙	的	凤尾鱼	黄油	,

然后加入一小撮辣椒粉，一茶匙凤尾鱼黄油，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] .

and	a	dessert	-	spoonful	of	lemon	juice	.
和	一个	甜点	-	一勺	的	柠檬	汁	.

再加一甜点勺柠檬汁。

[ə'laʊ] [ɔːl][tuː; tə][bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][fraɪd] ['kruːtɔnz] ['ɪntuː][ə; eɪ]

Allow	all	to	boil	five	minutes	longer	,	and	pour	over	fried	croutons	into	a
允许	全部	到	熬	五	分钟	更长	,	和	倒	超过	油煎	烤面包丁	进入	一个

[tjuˈriːn; təˈriːn] .

tureen	.
汤碗	.

让所有食材再煮五分钟，然后倒入盛有炸面包丁的汤碗中。

[reɪ] , [ɔː(r)][meɪdz] . — [ðɪs] [fɪʃ] [ɪz][ðə; ði] [jʌŋ] [skeɪt] , [ænd; ənd] , [laɪk][ðə; ði]['lætə(r)] ,

Ray	,	or	Maids	.	—	This	fish	is	the	young	skate	,	and	,	like	the	latter	,
射线	,	或者	女佣	.	—	这	鱼	是	这	年轻的	滑冰	,	和	,	喜欢	这	后者	,

鳐鱼，或称鳐鱼幼鱼。——这种鱼是幼鳐，而且，和后者一样，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪmˈpruːvd] [baɪ] ['biːɪŋ] [hʌŋ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][deɪ] .

it	is	improved	by	being	hung	for	a	day	.
它	是	改进	经过	存在	悬挂	为了	一个	天	.

悬挂一天后效果会更好。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['naɪsɪst] [ɪf] [kʌt]['ɪntuː] ['fɪlɪt] [ænd; ənd][fraɪd] .

It	is	nicest	if	cut	into	fillets	and	fried	.
它	是	最友善的	如果	切	进入	鱼片	和	油煎	.

切成鱼片油炸味道最佳。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ɪn] " [kɔːt] - ['buːjɒn; 'buːjõ] , " [ɔː(r)] , ['ɑːftə(r)]

It	may	be	boiled	for	a	few	minutes	in	"	court	-	bouillon	,	"	or	,	after
它	可能	是	煮沸	为了	一个	很少	分钟	在	"	法庭	-	肉汤	,	"	或者	,	后

['biːɪŋ] [pɑː(r)] - [bɔɪld] ,

being	par	-	boiled	,
存在	帕	-	煮沸	,

可以在"清汤"中煮几分钟，或者先焯水，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [dip] [ɪn] [ɔɪl] , « -

it	may	be	cut	into	slices	,	dipped	in	oil	,	«	55
它	可能	是	切	进入	切片	,	浸入	在	油	,	«	-

可以切成片，蘸油，« 55

» [dredʒd] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][leɪd][ɒn][ə; eɪ]['grɪdaɪən][tuː; tə][brɔɪl][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['moʊments]

»	dredged	with	flour	,	and	laid	on	a	gridiron	to	broil	for	a	few	moments
»	疏浚	和	面粉	,	和	铺设	在	一个	烤架	到	烤	为了	一个	很少	时刻

[lɒŋgə(r)] .

longer	.
更长	.

裹上面粉，放在烤架上再烤一会儿。

[mɪnst] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [ʃə'lɔts] ['sɪmə(r)d] [ɪn]['bʌtə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ,

Minced	parsley	and	shallots	simmered	in	butter	,	with	a	tablespoonful	of	vinegar	,
剁碎	香菜	和	小葱	小火慢炖	在	黄油	,	和	一个	一汤匙	的	醋	,

将切碎的欧芹和红葱头用黄油慢炖，加入一汤匙醋。

[ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv]['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ʃʊd; ʃəd] [fɔːm] [ə; eɪ]['greɪvi][tuː; tə] [ə'kʌmpəni] [ðə; ði]

and	seasoning	of	pepper	and	salt	,	should	form	a	gravy	to	accompany	the
和	调料	的	胡椒	和	盐	,	应该	形式	一个	肉汁	到	陪伴	这

['fɪlɪt] .

fillets	.
鱼片	.

加入胡椒和盐调味，制成肉汁，与鱼片一起食用。

[rəʊtʃ] . — [ðə; ði] [rəʊtʃ] [ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [freʃ] - ['wɔːtə(r)] [fɪʃ] [ɒv; əv][ə; eɪ][fɜːm][kəm'pækt] [fleʃ] .

Roach	.	—	The	roach	is	a	small	fresh	-	water	fish	of	a	firm	compact	flesh	.
蟑螂	.	—	这	蟑螂	是	一个	小的	新鲜的	-	水	鱼	的	一个	公司	袖珍的	肉	.

鲫鱼——鲫鱼是一种肉质紧实的淡水小型鱼类。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [fraɪd] .

It	is	best	fried	.
它	是	最好的	油煎	.

油炸最好吃。

[wɒʃ] [ænd; ənd] ['empti] [ðə; ði] [fɪʃ] , [dredʒ] ['flaʊə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] [wen] [draɪ] ,

Wash	and	empty	the	fish	,	dredge	flour	over	them	when	dry	,
洗	和	空的	这	鱼	,	疏通	面粉	超过	他们	什么时候	干燥	,

将鱼洗净沥干水分，晾干后裹上一层面粉。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][hɒt][fæt][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .

fry	them	in	hot	fat	for	about	five	minutes	.
炒	他们	在	热的	胖的	为了	关于	五	分钟	.

用热油煎炸约五分钟。

[send] ['æntʃəvi] [ɔː(r)][sʌm; səm] ['veri] ['teɪsti] [sɔːs] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [ðem; ðəm] .

Send	anchovy	or	some	very	tasty	sauce	to	table	with	them	.
发送	凤尾鱼	或者	一些	非常	可口	酱	到	桌子	和	他们	.

配菜可以送些凤尾鱼或美味的酱汁。

['sæmən] . — [fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [p'ɜːpəsɪz] [tʃuːz] ['sæmən] [wɪð] [smɔːl] [hedz] [ænd; ənd] [θɪk]

Salmon	.	—	For	boiling	purposes	choose	salmon	with	small	heads	and	thick
三文鱼	.	—	为了	沸腾	目的	选择	三文鱼	和	小的	头部	和	厚的

['ʃəʊldəz] ,

shoulders	,
肩膀	,

鲑鱼——如果是用来煮鲑鱼，请选择头部较小、肩部较厚的鲑鱼。

[ɔː(r)] [ɪf] ['baɪɪŋ] ['əʊnli][ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] [fɪʃ] ,

or	if	buying	only	a	portion	of	a	fish	,
或者	如果	购买	仅有的	一个	部分	的	一个	鱼	,

或者如果只买鱼的一部分，

[tʃuːz] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɔː(r)][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] ['ʃəʊldəz] .

choose	a	piece	of	the	middle	or	the	head	and	shoulders	.
选择	一个	片	的	这	中间	或者	这	头	和	肩膀	.

选择中间部分或头部和肩部的一部分。

['ɑːftə(r)] ['kliːnɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][fɪnz][ænd; ənd] [gɪlz] [ænd; ənd] [skreɪp] [ðə; ði] [skeɪlz]

After	cleaning	the	fish	,	cut	off	the	fins	and	gills	and	scrape	the	scales
后	打扫	这	鱼	,	切	离开	这	鳍	和	鳃	和	刮	这	秤

['keəfəli] .

carefully	.
小心	.

将鱼清理干净后，切掉鱼鳍和鱼鳃，小心地刮掉鱼鳞。

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['nɪəli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv][sɔːlt][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;

Lay	it	in	nearly	boiling	water	with	plenty	of	salt	in	it	;
莱	它	在	几乎	沸腾	水	和	很多	的	盐	在	它	;

把它放入加入大量盐的接近沸腾的水中；

[let] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] [wel] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] .

let	the	water	well	cover	the	fish	.
让	这	水	出色地	覆盖	这	鱼	.

让水完全没过鱼。

[ə'laʊ] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] [tu:; tə] [kʌm] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

Allow	the	water	to	come	to	boiling	point	,
允许	这	水	到	来	到	沸腾	观点	,

让水烧开。

[ðen] [bɔɪl] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] [fɔ:k] [wɪl] [pɑ:s] [θru:] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑ:t] .

then	boil	gently	until	a	silver	fork	will	pass	through	the	thickest	part	.
然后	熬	轻轻地	直到	一个	银	叉	将要	经过	通过	这	最厚	部分	.

然后小火慢煮，直到用银叉能穿过最厚的部分。

[æz; əz] [ə; eɪ] ['dʒen(ə)rəl] [ru:l] [ə'laʊ] [eɪt] ['mɪnɪts] [tu:; tə] [ðə; ði] [paʊnd] [ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [ə; eɪ] [θɪk] [wʌn] ,

As	a	general	rule	allow	eight	minutes	to	the	pound	if	the	fish	is	a	thick	one	,
作为	一个	一般的	规则	允许	八	分钟	到	这	磅	如果	这	鱼	是	一个	厚的	一	,

一般来说，如果鱼肉较厚，每磅需要煎烤八分钟。

[faɪv] [ɔ:(r)] [sɪks] ['mɪnɪts] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [bi:; bi] [ə; eɪ] [θɪn] [wʌn] .

five	or	six	minutes	if	it	be	a	thin	one	.
五	或者	六	分钟	如果	它	是	一个	薄的	一	.

如果是薄的，大概需要五六分钟。

[ɪk'spɪəriəns] « -

Experience	«	56
经验	«	-

经验« 56

» [ɪz] [ðə; ði] ['əʊnli] [seɪf] [gaɪd] .

»	is	the	only	safe	guide	.
»	是	这	仅有的	安全的	指导	.

“是唯一安全的指南。”

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [wel] [tu:; tə] [ræp] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [θɪn] ['lɪnɪn] [klɒθ] [bɪ'fɔ:(r)] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] ;

It	is	well	to	wrap	the	fish	in	a	thin	linen	cloth	before	putting	it	in	the	pan	;
它	是	出色地	到	裹	这	鱼	在	一个	薄的	亚麻布	布	前	推杆	它	在	这	平底锅	;

最好先用薄亚麻布把鱼包起来，然后再放入锅中；

['əʊnli] [bi:; bi] ['keəf(ə)l] [ɪn] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [klɒθ] [wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [dʌn] , [lest] [ˌaɪ 'ti:] [bi:; bi] ['brəʊkən] .

only	be	careful	in	removing	the	cloth	when	the	fish	is	done	,	lest	it	be	broken	.
仅有的	是	小心	在	移除	这	布	什么时候	这	鱼	是	完毕	,	免得	它	是	破碎的	.

鱼煮熟后，取下布时要小心，以免弄破。

[leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn] [ə; eɪ] ['fəʊldɪd] ['næpkɪn] , [ænd; ənd] ['gɑ:nɪʃ] [wɪð] [tʌfts] [ɒv; əv] ['pɑ:sli] ,

Lay	the	fish	on	a	folded	napkin	,	and	garnish	with	tufts	of	parsley	,
莱	这	鱼	在	一个	折叠	餐巾	,	和	装饰	和	簇绒	的	香菜	,

将鱼放在折叠好的餐巾上，并用几束欧芹装饰。

[tə'mɑ:təʊz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fju:] [prɔ:nz] .

tomatoes	,	and	a	few	prawns	.
西红柿	,	和	一个	很少	对虾	.

西红柿和几只虾。

['sæmən] , [brɔɪld] . — [fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] [p'ɜːpəsɪz] ['slaɪsɪz] [ə'krɒs] [ðə; ði] [fɪʃ] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ]

Salmon	,	Broiled	.	—	For	broiling	purposes	slices	across	the	fish	about	an	inch
三文鱼	,	烤制	.	一	为了	烤制	目的	切片	穿过	这	鱼	关于	一个	英寸

[θɪk] [ɑː(r); ə(r)] ['prefrəb(ə)l] .

thick	are	preferable	.
厚的	是	优选	.

烤鲑鱼——为了便于烤制，最好将鱼切成约一英寸厚的片。

[ɪf] ['naɪsli] [kʌt] [ænd; ənd] [rʌbd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd]

If	nicely	cut	and	rubbed	with	a	little	melted	butter	,	sprinkled	with	pepper	and
如果	很好	切	和	摩擦	和	一个	小的	融化	黄油	,	撒上	和	胡椒	和

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

如果切成薄片，抹上少许融化的黄油，撒上胡椒粉和盐，

[leɪd] [ɒn] [ðə; ði] ['grɪdaɪən] [ænd; ənd] [brɔɪld] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['veri] [klɪə(r)] [hɒt] ['faɪə(r)] ,

laid	on	the	gridiron	and	broiled	on	both	sides	over	a	very	clear	hot	fire	,
铺设	在	这	烤架	和	烤制	在	两个都	侧面	超过	一个	非常	清除	热的	火	,

放在烤架上，用明火烤至两面金黄。

['tɜːnɪŋ] ['evri] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] [tɪl] [dʌn] ,

turning	every	two	or	three	minutes	till	done	,
转弯	每一个	二	或者	三	分钟	直到	完毕	,

每隔两三分钟翻面一次，直到烤熟。

[ðen] [leɪd] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [pæt] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] [ɒn] [iːtʃ] ['kʌtlət] ,

then	laid	on	a	hot	dish	with	a	pat	of	fresh	butter	on	each	cutlet	,
然后	铺设	在	一个	热的	盘子	和	一个	拍	的	新鲜的	黄油	在	每个	肉排	,

然后放在热盘中，每块肉排上都放一小块新鲜黄油。

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɒt'evə(r)] [ɪz] [best] [əb'teɪnəb(ə)l] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn'diːd] ['truːli] ['ædmərəb(ə)l] .

and	garnished	with	whatever	is	best	obtainable	,	they	are	indeed	truly	admirable	.
和	装饰	和	任何	是	最好的	可获得	,	他们	是	的确	真的	令人钦佩的	.

再配上任何能找到的最好的食材，它们确实令人赞叹。

[ʃrɪmp] [sɔːs] , [ɔː(r)] ['meɪtrə] - ['bʌtə(r)] [maɪt] [ə'kʌmpəni] [ðem; ðəm] .

Shrimp	sauce	,	or	maître	d'hôtel	butter	might	accompany	them	.
虾	酱	,	或者	师傅	-	黄油	可能	陪伴	他们	.

可以搭配虾酱或餐厅经理黄油。

[ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] [griːn] ['piːz] , ['aɪðə(r)] ['pleɪnli] [bɔɪld] , [ɔː(r)] [ɪn] ['bʌtə(r)] ,

A	dish	of	green	peas	,	either	plainly	boiled	,	or	sautéd	in	butter	,
一个	盘子	的	绿色的	豌豆	,	任何一个	显然	煮沸	,	或者	炒	在	黄油	,

一道青豆菜，可以简单地水煮，也可以用黄油炒制。

[ɪz] [ə; eɪ] [məʊst] [dɪ'lɪʃəs] [ə'kʌmpənɪmənt] [tuː; tə] ['sæmən] ['kʌtlɪts] .

is	a	most	delicious	accompaniment	to	salmon	cutlets	.
是	一个	最多	可口的	伴奏	到	三文鱼	肉饼	.

是鲑鱼排最美味的配菜。

['sæmən] , [beɪkt] . — [teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɪn] [weɪt] ,

Salmon	,	Baked	.	—	Take	a	piece	two	or	three	pounds	in	weight	,
三文鱼	,	烘焙	.	一	拿	一个	片	二	或者	三	磅	在	重量	,

烤鲑鱼——取一块两三磅重的鲑鱼，

['aɪðə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɔː(r)] [ðə; ði] [teɪl] [end] .

either	from	the	middle	or	the	tail	end	.
任何一个	从	这	中间	或者	这	尾巴	结尾	.

无论是从中间还是从尾端。

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [paɪ] - [dɪʃ] , [sə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [smɔːl] « -

Lay	it	in	a	deep	pie	-	dish	,	surround	it	with	a	few	small	«	57
莱	它	在	一个	深的	馅饼	-	盘子	,	环绕	它	和	一个	很少	小的	«	-

把它放在一个深的馅饼盘里，周围放上一些小的« 57

» [ʃə'lɔts] [ænd; ənd] [saʊnd] [red] [tə'mɑːtəʊz] , [dredʒ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] , ['sprɪŋk(ə)l]

»	shallots	and	sound	red	tomatoes	,	dredge	a	little	flour	over	it	,	sprinkle
»	小葱	和	声音	红色的	西红柿	,	疏通	一个	小的	面粉	超过	它	,	撒

[wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ,

with	pepper	and	salt	,
和	胡椒	和	盐	,

将红葱头和饱满的红番茄裹上一层薄薄的面粉，撒上胡椒粉和盐。

[leɪ] ['sevrəl] [smɔːl] [pæts][pv; əv]['bʌtə(r)][pn][ðə; ðɪ][tɒp] ,

lay	several	small	pats	of	butter	on	the	top	,
躺	一些	小的	轻拍	的	黄油	在	这	顶部	,

在上面放几小块黄油，

[ænd; ənd][pɔː(r)][ə; eɪ] ['glɑːsfʊl] [pv; əv] [waɪt] [waɪn]['ɪntuː][ðə; ðɪ] [dɪʃ] .

and	pour	a	glassful	of	white	wine	into	the	dish	.
和	倒	一个	满杯	的	白色的	葡萄酒	进入	这	盘子	.

然后将一杯白葡萄酒倒入盘中。

[pleɪs] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [hɒt]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)][frɒm; frəm] [θriː] -

Place	the	dish	in	a	moderately	hot	oven	and	bake	for	from	three	-
地方	这	盘子	在	一个	中等程度	热的	烤箱	和	烤	为了	从	三	-

['kwɔːtəz] [tuː; tə][æn; ən]['aʊə(r)] .

quarters	to	an	hour	.
四分之一	到	一个	小时	.

将菜肴放入温度适中的烤箱中，烘烤 45 分钟到 1 小时。

[wen] [dʌn] , [lɪft][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [pn][tuː; tə][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [kiːp] [hɒt] [waɪl] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ðɪ] [sɔːs] .

When	done	,	lift	the	fish	on	to	a	dish	and	keep	hot	while	preparing	the	sauce	.
什么时候	完毕	,	举起	这	鱼	在	到	一个	盘子	和	保持	热的	尽管	准备	这	酱	.

完成后，将鱼盛入盘中保温，同时准备酱汁。

[pres] [ðə; ðɪ][tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] [ʃə'lɔts] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ɔː(r)][heə(r)] [sɪv] ,

Press	the	tomatoes	and	shallots	through	a	colander	or	hair	sieve	,
按	这	西红柿	和	小葱	通过	一个	滤器	或者	头发	筛	,

将西红柿和红葱头用漏勺或细筛压碎，

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðɪ]['lɪkə(r)] [ɪn][ðə; ðɪ] [dɪʃ] , [wɪð] ['ɔːlsəʊ][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [pv; əv] [meɪd]

add	to	the	liquor	in	the	dish	,	with	also	a	teaspoonful	each	of	made
添加	到	这	酒	在	这	盘子	,	和	还	一个	一茶匙	每个	的	制成

['mʌstəd] ,

mustard	,
芥末	,

将汤汁加入菜肴中，再加入一茶匙芥末酱。

['vɪnɪgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ; [let] [ðɪs] [bɔɪl] [ʌp][wʌns] , [ðen] [pɔː(r)] [raʊnd]

vinegar	,	flour	,	and	Worcestershire	sauce	;	let	this	boil	up	once	,	then	pour	round
醋	,	面粉	,	和	伍斯特郡	酱	;	让	这	熬	向上	一次	,	然后	倒	圆形的

[ðə; ðɪ] [fɪʃ] .

the	fish	.
这	鱼	.

将醋、面粉和伍斯特沙司混合，煮沸一次，然后浇在鱼的周围。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [kɜːld] ['pɑːsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [tʃɔɪs] [tə'mɑːtəʊz] .

Garnish	with	curled	parsley	and	a	few	choice	tomatoes	.
装饰	和	卷曲	香菜	和	一个	很少	选择	西红柿	.

用卷曲的欧芹和几颗精选的西红柿装饰。

[sɜːv] [wɪpt] [pəˈteɪtəʊz] [wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [ˈkjuːkʌmbəz] [slaɪst] [ɪn][ˈvɪnɪgə(r)] .

Serve	**whipped**	**potatoes**	**with**	**it**	**,**	**and**	**cucumbers**	**sliced**	**in**	**vinegar**	**.**
服务	鞭打	土豆	和	它	,	和	黄瓜	切片	在	醋	.

配上土豆泥和醋渍黄瓜片即可。

[ˈsæmən] [krʌmz] . — [ə; eɪ] [dɪʃ] [mʌtʃ] [laɪkt] [ɪn][ðə; ði] [nɔːθ] [ɒv; əv][ˈaɪələnd] .

Salmon	**Crumbs**	**.**	**—**	**A**	**dish**	**much**	**liked**	**in**	**the**	**North**	**of**	**Ireland**	**.**
三文鱼	面包屑	.	—	一个	盘子	很多	喜欢	在	这	北	的	爱尔兰	.

三文鱼面包屑——北爱尔兰非常受欢迎的一道菜。

[ðə; ði] [rɪˈmeɪnz] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [ˈsæmən][ɑː(r); ə(r)][dɪˈvaɪdɪd][ˈɪntuː] [fleɪks] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð] [hɑːf]

The	**remains**	**of**	**cold**	**boiled**	**salmon**	**are**	**divided**	**into**	**flakes**	**and**	**mixed**	**with**	**half**
这	遗迹	的	寒冷的	煮沸	三文鱼	是	分割	进入	薄片	和	混合	和	一半

[ðeə(r)] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv] [steɪl] [ˈbredkrʌmz] ,

their	**quantity**	**of**	**stale**	**breadcrumbs**	**,**
他们的	数量	的	陈旧	面包屑	,

将煮熟的冷鲑鱼残渣切成小块，并与一半量的陈面包屑混合。

[ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [freʃ] [ˈbʌtə(r)] , [ˈpepə(r)] , [sɔːlt] , [ə; eɪ] [ˈspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈvɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd]

a	**tablespoonful**	**of**	**fresh**	**butter**	**,**	**pepper**	**,**	**salt**	**,**	**a**	**spoonful**	**of**	**vinegar**	**,**	**and**
一个	一汤匙	的	新鲜的	黄油	,	胡椒	,	盐	,	一个	一勺	的	醋	,	和

[wʌn][ɔː(r)] [tuː] [ˈbiːt(ə)n] [egz] .

one	**or**	**two**	**beaten**	**eggs**	**.**
一	或者	二	被打败	鸡蛋	.

一汤匙新鲜黄油、胡椒粉、盐、一汤匙醋和一到两个打散的鸡蛋。

[ˈbʌtə(r)][ə; eɪ] [ˈʃæləʊ] [paɪ] - [dɪʃ] , [struː] [wɪð] [krʌmz] , [ðen] [pres] [ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][ˈɪntuː][ˌaɪ ˈtiː] ,

Butter	**a**	**shallow**	**pie**	**-**	**dish**	**,**	**strew**	**with**	**crumbs**	**,**	**then**	**press**	**the**	**mixture**	**into**	**it**	**,**
黄油	一个	浅的	馅饼	-	盘子	,	胪	和	面包屑	,	然后	按	这	混合物	进入	它	,

[ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [braʊn] .

and	**bake**	**till**	**brown**	**.**
和	烤	直到	棕色的	.

在浅馅饼盘上涂上黄油，撒上面包屑，然后将混合物压入其中，烘烤至呈棕色。

['eni] [naɪs] « -

Any	**nice**	**«**	**58**
任何	好的	«	-

任何漂亮的« 58

» [sɔːs] , [ɔː(r)][ə; eɪ] ['freʃli] - [drest] ['sælәd] , [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ðɪs] [dɪʃ] .

»	**sauce**	**,**	**or**	**a**	**freshly**	**-**	**dressed**	**salad**	**,**	**may**	**be**	**served**	**with**	**this**	**dish**	**.**
»	酱	,	或者	一个	新鲜的	-	穿着	沙拉	,	可能	是	服务	和	这	盘子	.

这道菜可以搭配酱汁或新鲜拌好的沙拉。

['sæmən] ['frɪtəz] . — [teɪk] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnz] [ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] ['sæmən] ,

Salmon	**Fritters**	**.**	**—**	**Take**	**the**	**remains**	**of**	**cold**	**cooked**	**salmon**	**,**
三文鱼	油炸饼	.	—	拿	这	遗迹	的	寒冷的	煮熟	三文鱼	,

鲑鱼饼——取剩下的冷熟鲑鱼，

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][bəʊn][ænd; ənd] [breɪk] [ðə; ði] [fleʃ] [ˈɪntuː] [fleɪks] .

remove	**the**	**skin**	**and**	**bone**	**and**	**break**	**the**	**flesh**	**into**	**flakes**	**.**
消除	这	皮肤	和	骨	和	休息	这	肉	进入	薄片	.

去除皮和骨，并将肉剁成片状。

[mɪks] [wɪð] [ðiːz] [æn; ən][ˈiːkwəl][ˈkwɒntəti][ɒv; əv] [mæʃt] [pəˈteɪtəʊz] ,

Mix	**with**	**these**	**an**	**equal**	**quantity**	**of**	**mashed**	**potatoes**	**,**
混合	和	这些	一个	平等的	数量	的	捣碎	土豆	,

将这些食材与等量的土豆泥混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈpepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][æn; ən] [eg] [tuː; tə][baɪnd][ðə; ði] [həʊl] [təˈgeðə(r)] .

add	**pepper**	**and**	**salt**	**and**	**an**	**egg**	**to**	**bind**	**the**	**whole**	**together**	**.**
添加	胡椒	和	盐	和	一个	蛋	到	绑定	这	所有的	一起	.

加入胡椒粉、盐和一个鸡蛋，使所有食材粘合在一起。

[meɪk] [ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [smɔːl] [flæt] [keɪks] [ɔː(r)] ['frɪtəz] , [kəʊt] [iːtʃ] [wʌn] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] ,

Make	**the**	**mixture**	**into**	**small**	**flat**	**cakes**	**or**	**fritters**	**,**	**coat**	**each**	**one**	**with**	**beaten**	**egg**	**,**
制作	这	混合物	进入	小的	平坦的	蛋糕	或者	油炸饼	,	外套	每个	一	和	被打败	蛋	,

将混合物做成小扁饼或油炸饼，并在每个饼或油炸饼上裹上打散的鸡蛋液。

[ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] ; [melt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][naɪs] ['drɪpɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,

and	**dredge**	**with**	**flour**	**;**	**melt**	**a**	**little**	**nice**	**dripping**	**in**	**a**	**shallow**	**frying**	**-**	**pan**	**,**
和	疏通	和	面粉	;	熔化	一个	小的	好的	滴落	在	一个	浅的	煎炸	-	平底锅	,

裹上面粉；在浅煎锅里融化少许美味的油脂，

[fraɪ][ðə; ðɪ] ['frɪtəz] [fɜːst][ɒn][wʌn][saɪd] , [ðen] [ɒn][ðə; ðɪ]['ʌðə(r)] ,

fry	**the**	**fritters**	**first**	**on**	**one**	**side**	**,**	**then**	**on**	**the**	**other**	**,**
炒	这	油炸饼	第一的	在	一	边	,	然后	在	这	其他	,

先将油条一面煎熟，再煎另一面。

[tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ['kʌlə(r)] , [dreɪn][ænd; ənd] [kiːp] [hɒt] [waɪl] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ðɪ]

till	**they**	**are**	**a**	**nice**	**brown**	**colour**	**,**	**drain**	**and**	**keep**	**hot**	**while**	**preparing**	**the**
直到	他们	是	一个	好的	棕色的	颜色	,	流走	和	保持	热的	尽管	准备	这

['fɒləʊɪŋ] :

following	**:**
下列的	:

煮至金黄色后沥干水分，趁热准备以下食材：

— [ðə; ðɪ] [hɑːt] [ɒv; əv][ə; eɪ][krɪsp] [waɪt] ['letɪs] , [ʃred] , [ænd; ənd][paɪld][ɪn][ðə; ðɪ]['sentə(r)][ɒv; əv]

—	**The**	**heart**	**of**	**a**	**crisp**	**white**	**lettuce**	**,**	**shred**	**,**	**and**	**piled**	**in**	**the**	**centre**	**of**
—	这	心	的	一个	脆	白色的	莴苣	,	撕碎	,	和	堆积	在	这	中心	的

[ə; eɪ] [dɪʃ] ,

a	**dish**	**,**
一个	盘子	,

——将爽脆的白生菜心切丝，堆放在菜肴中央。

[tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [ʃeld] [ænd; ənd] [mɪnst] [smɔːl] , [struːn] ['əʊvə(r)] [ðɪs] ; [meɪk] [ə; eɪ]

two	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**shelled**	**and**	**minced**	**small**	**,**	**strewn**	**over**	**this**	**;**	**make**	**a**
二	难的	-	煮沸	鸡蛋	带壳	和	剁碎	小的	,	散落的	超过	这	;	制作	一个

['dresɪŋ] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

dressing	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**
敷料	和	盐	和	胡椒	,

将两个煮熟的鸡蛋去壳切碎，撒在上面；用盐和胡椒粉调成酱汁。

[wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv][ɔɪl] , [ðə; ðɪ] [həʊl] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ʃə'lɒt] ,

one	**spoonful**	**of**	**vinegar**	**and**	**two**	**of**	**oil**	**,**	**the**	**whole**	**of**	**a**	**shallot**	**,**
一	一勺	的	醋	和	二	的	油	,	这	所有的	的	一个	葱	,

一勺醋，两勺油，一整个红葱头，

[sʌm; səm] [tʃaɪvz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] ['faɪnli] [mɪnst] , [ɔːl] [mɪkst] [tə'geðə(r)] , [ðen] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]

some	**chives**	**and**	**parsley**	**finely**	**minced**	**,**	**all**	**mixed**	**together**	**,**	**then**	**poured**	**over**	**the**
一些	细香葱	和	香菜	精细地	剁碎	,	全部	混合	一起	,	然后	倾倒	超过	这

['letɪs] .

lettuce	**.**
莴苣	.

将一些细香葱和欧芹切碎，混合在一起，然后浇在生菜上。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lɒbstə(r)]['kɒrəl]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] ['sɜːfɪs] , [pleɪs] [ðə; ðɪ] ['frɪtəz] [raʊnd] [ðə; ðɪ] [beɪs] ,

Sprinkle	**a**	**little**	**lobster**	**coral**	**over**	**the**	**surface**	**,**	**place**	**the**	**fritters**	**round**	**the**	**base**	**,**
撒	一个	小的	龙虾	珊瑚	超过	这	表面	,	地方	这	油炸饼	圆形的	这	根据	,

在表面撒上少许龙虾珊瑚，将油炸饼摆放在饼底周围，

[ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

and	**serve**	**at**	**once**	**.**
和	服务	在	一次	.

立即上菜。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][naɪs] ['sʌpə(r)] [dɪʃ] .

This	is	a	nice	supper	dish	.
这	是	一个	好的	晚餐	盘子	.

这是一道不错的晚餐菜。

['sæmən] [traʊt] . — [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['raɪtli] « -

Salmon	Trout	.	—	These	are	rightly	«	59
三文鱼	鳟鱼	.	—	这些	是	没错	«	-

鲑鳟鱼——这些确实名副其实« 59

» [ɪs'tiːmd] [ə; eɪ] [greɪt] ['delɪkəsi] .

»	esteemed	a	great	delicacy	.
»	尊敬的	一个	伟大的	美味	.

被视为一种美味佳肴。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [drest] [ænd; ənd] [sɜːvd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['resəpɪz]['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]['sæmən]

They	may	be	dressed	and	served	according	to	the	recipes	given	for	salmon
他们	可能	是	穿着	和	服务	根据	到	这	食谱	给定	为了	三文鱼

,

,

,

它们可以按照鲑鱼的烹饪方法进行处理和上菜。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

鱼类烹饪手册：如何购买、处理(A Handbook of Fish Cookery How to buy,)

[ɔːlˈðəʊ] ['bɔɪlɪŋ] [ɪz][ðə; ði] [liːst] ['suːtəb(ə)l] ['meθəd] .
although **boiling** **is** **the** **least** **suitable** **method** **.**
虽然 沸腾 是 这 至少 合适的 方法 .

虽然煮沸是最不合适的方法。

[æz; əz] [ðeɪ] ['seldəm] [ɪkˈsiːd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɪn] [weɪt] , [ˌaɪ 'tiː] ['skeəsli] [riːˈpei, ri-][tuː; tə]
As **they** **seldom** **exceed** **two** **or** **three** **pounds** **in** **weight** **,** **it** **scarcely** **repays** **to**
作为 他们 很少 超过 二 或者 三 磅 在 重量 , 它 几乎 偿还 到
['fɪlɪt] [ðem; ðəm] .
fillet **them** **.**
鱼片 他们 .

由于它们的重量很少超过两三磅，所以给它们去骨去鳞几乎没有任何意义。

[fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['triːtɪd] [laɪk] ['mækrəl] , [bʌt; bət] , ['betə(r)] [stɪl] ,
For **broiling** **they** **may** **be** **treated** **like** **mackerel** **,** **but** **,** **better** **still** **,**
为了 烤制 他们 可能 是 治疗 喜欢 鲭鱼 , 但 , 更好的 仍然 ,

烤制时可以像鲭鱼一样处理，但更好的做法是，

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] ['djuːli] [klenzd] [ænd; ənd] [skeɪld] , [ræp] [ðem; ðəm][ɪn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] ,
when **they** **have** **been** **duly** **cleansed** **and** **scaled** **,** **wrap** **them** **in** **buttered** **paper** **,**
什么时候 他们 有 到过 正式地 已清洗 和 缩放 , 裹 他们 在 涂黄油的 纸 ,

清洗并去鳞后，用涂了黄油的纸包起来。

[ænd; ənd]['aɪðə(r)] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔː(r)] [brɔɪl] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['grɪdaɪən] .
and **either** **bake** **them** **in** **the** **oven** **or** **broil** **them** **on** **the** **gridiron** **.**
和 任何一个 烤 他们 在 这 烤箱 或者 烤 他们 在 这 烤架 .

然后要么用烤箱烤，要么用烤架烤。

['beɪkɪŋ] [ɪz][ðə; ði] [best] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] ['sæmən] [traʊt] , [bʌt; bət] , [wen] [smɔːl] ,
Baking **is** **the** **best** **method** **of** **cooking** **salmon** **trout** **,** **but** **,** **when** **small** **,**
烘烤 是 这 最好的 方法 的 烹饪 三文鱼 鳟鱼 , 但 , 什么时候 小的 ,

烘烤是烹饪鲑鳟鱼的最佳方法，但是，当鲑鳟鱼个头较小时，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [gʊd] [ɪf] [dip] ['bɒdɪli] ['ɪntuː]['bætə(r)] , [ðen] [plʌndʒd] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] ,
they **are** **very** **good** **if** **dipped** **bodily** **into** **batter** **,** **then** **plunged** **into** **boiling** **fat** **,**
他们 是 非常 好的 如果 浸入 身体上的 进入 连击 , 然后 暴跌 进入 沸腾 胖的 ,

如果将它们全身裹上面糊，然后放入沸腾的油脂中炸，味道会非常好。

[ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] ['meɪtrə] - [sɔːs] .
and **served** **with** **maître** **d'hôtel** **sauce** **.**
和 服务 和 师傅 - 酱 .

并配以餐厅经理特制酱汁。

['sæmən] [traʊt] , [beɪkt] [ænd; ənd] [stʌft] . — [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [traʊt] [ɪz] ['veri] [naɪs] [ɪf] [beɪkt]
Salmon **Trout** **,** **Baked** **and** **Stuffed** **.** **—** **A** **good** **-** **sized** **trout** **is** **very** **nice** **if** **baked**
三文鱼 鳟鱼 , 烘焙 和 填充 . — 一个 好的 - 尺寸 鳟鱼 是 非常 好的 如果 烘焙
[æz; əz] [fˈɒləʊz] :
as **follows** **:**
作为 跟随 :

烤鲑鳟鱼配酿馅——如果用以下方法烤制，一条个头适中的鲑鳟鱼味道会非常鲜美：

— ['ɑːftə(r)] ['emptiɪŋ] [ænd; ənd] ['skeɪlɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] , [fɪl] [ðə; ði]['kævəti] [wɪð] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ɒv; əv]

—	After	emptying	and	scaling	the	fish	,	fill	the	cavity	with	a	stuffing	of
—	后	清空	和	缩放	这	鱼	,	充满	这	空腔	和	一个	馅	的

['bredkrʌmz] ,

breadcrumbs	,
面包屑	,

—将鱼掏空并刮去鱼鳞后，在鱼腹中填入面包屑。

['pɑːsli] , [hɜːbs] , [ænd; ənd][æn; ən] [eg] [tuː; tə][mɪks][ˌaɪ 'tiː] ; [səʊ] [ðə; ði][saɪdz] [tə'geðə(r)] [ɪf] ['nesəsəri]

parsley	,	herbs	,	and	an	egg	to	mix	it	;	sew	the	sides	together	if	necessary
香菜	,	草药	,	和	一个	蛋	到	混合	它	;	缝	这	侧面	一起	如果	必要的

.

:
.

加入欧芹、香草和鸡蛋搅拌均匀；如有必要，将边缘缝合起来。

[leɪ] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [pleɪs] ['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði][tɒp] ,

Lay	in	a	baking	dish	,	dredge	with	flour	,	place	butter	on	the	top	,
莱	在	一个	烘烤	盘子	,	疏通	和	面粉	,	地方	黄油	在	这	顶部	,

将面团放入烤盘中，裹上面粉，顶部放上黄油。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [stɒk] ['ɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] ,

put	a	tablespoonful	of	vinegar	and	one	of	stock	into	the	dish	,
放	一个	一汤匙	的	醋	和	一	的	库存	进入	这	盘子	,

在菜里加入一汤匙醋和一汤匙高汤，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][frɒm; frəm] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .

and	bake	in	the	oven	from	twenty	minutes	to	half	an	hour	.
和	烤	在	这	烤箱	从	二十	分钟	到	一半	一个	小时	.

放入烤箱烘烤二十分钟至半小时。

[lɪft] [ðə; ði] [fɪʃ] [aʊt] [ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] [dɪʃ] , ['θɪkən] [ðə; ði]['lɪkə(r)] « -

Lift	the	fish	out	on	to	a	dish	,	thicken	the	liquor	«	60
举起	这	鱼	出去	在	到	一个	盘子	,	加厚	这	酒	«	-

将鱼捞出放在盘子里，收汁« 60

» [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] , [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl]

»	with	flour	,	add	seasoning	,	a	spoonful	of	chopped	parsley	,	a	teaspoonful
»	和	面粉	,	添加	调料	,	一个	一勺	的	切碎	香菜	,	一个	一茶匙

[ɒv; əv] ['æntʃəvi] ['es(ə)ns] ,

of	anchovy	essence	,
的	凤尾鱼	本质	,

"将面粉与调味料混合，加入一勺切碎的欧芹和一茶匙凤尾鱼香精。"

[ænd; ənd][pɔː(r)] [ðɪs] [sɔːs] [raʊnd] [ðə; ði] [fɪʃ] .

and	pour	this	sauce	round	the	fish	.
和	倒	这	酱	圆形的	这	鱼	.

将酱汁淋在鱼的周围。

[njuː] [pə'teɪtəʊz] , [griːn] ['piːz] , [ɔː(r)] [beɪkt] [tə'mɑːtəʊz][ʃʊd; ʃəd] [ə'kʌmpəni] [ðɪs] [dɪʃ] .

New	potatoes	,	green	peas	,	or	baked	tomatoes	should	accompany	this	dish	.
新的	土豆	,	绿色的	豌豆	,	或者	烘焙	西红柿	应该	陪伴	这	盘子	.

这道菜可以搭配新土豆、青豆或烤番茄。

[sɑː'diːnz] . — [tɪnd] [sɑː'diːnz] [ɑː(r); ə(r)]['dʒen(ə)rəli]['iːt(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['eni] ['fɜːðə(r)] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ,

Sardines	.	—	Tinned	sardines	are	generally	eaten	without	any	further	preparation	,
沙丁鱼	.	—	罐装	沙丁鱼	是	一般来说	吃	没有	任何	更远	准备	,

沙丁鱼罐头——沙丁鱼罐头通常无需进一步加工即可食用。

[ɔːl'ðəʊ] ['veri] [naɪs] ['sænwɪtʃz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm][ðem; ðəm] ,

although	very	nice	sandwiches	may	be	made	from	them	,
虽然	非常	好的	三明治	可能	是	制成	从	他们	,

虽然可以用它们做出非常美味的三明治，

['ɔːlsəʊ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][æn; ən][ˌɪndɪ'spensəb(ə)l]['ædʒʌŋkt][tuː; tə][ə; eɪ] [fɪʃ] ['sæləd] .

also	they	are	an	indispensable	adjunct	to	a	fish	salad	.
还	他们	是	一个	必不可少	附件	到	一个	鱼	沙拉	.

它们也是鱼肉沙拉不可或缺的配料。

[freʃ] [sɑː'diːnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fɜːst] [klenzd] , [ðen] [draɪd][ɪn][ə; eɪ][sɒft] [klɒθ] ,

Fresh	sardines	should	be	first	cleansed	,	then	dried	in	a	soft	cloth	,
新鲜的	沙丁鱼	应该	是	第一的	已清洗	,	然后	干燥	在	一个	柔软的	布	,

新鲜沙丁鱼应先清洗干净，然后用软布擦干。

[leɪd][ɒn][ðə; ðiˌ]['grɪdaɪən][ænd; ənd] [brɔɪld] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [tuː] ['mɪnɪts] .

laid	on	the	gridiron	and	broiled	for	about	two	minutes	.
铺设	在	这	烤架	和	烤制	为了	关于	二	分钟	.

放在烤架上烤约两分钟。

['sprɪŋk(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

Sprinkle	salt	and	pepper	and	a	dash	of	vinegar	over	them	,
撒	盐	和	胡椒	和	一个	短跑	的	醋	超过	他们	,

撒上盐、胡椒粉和少许醋。

[ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt][ɒn] ['təʊstɪd] [bred] .

and	serve	very	hot	on	toasted	bread	.
和	服务	非常	热的	在	烤过的	面包	.

趁热涂抹在烤面包上食用。

[ʃæd] . — [ʃæd] [dʌz] [nɒt][ɪn'dʒɔɪ][ə; eɪ]['veri] [haɪ] [ˌrepju'teɪʃ(ə)n][ɪn] ['ɪŋgləənd] ;

Shad	.	—	Shad	does	not	enjoy	a	very	high	reputation	in	England	;
沙德	.	—	沙德	做	不是	享受	一个	非常	高的	名声	在	英格兰	;

沙德——沙德在英国的声誉并不高；

[ɪn] [frɑːns] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt][ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [fɪʃ] [ænd; ənd][ɪz] [θɔːt] ['wɜːðiˌ] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [kʊkt] [ɪn]

in	France	it	is	quite	a	favourite	fish	and	is	thought	worthy	of	being	cooked	in
在	法国	它	是	相当	一个	最喜欢的	鱼	和	是	想法	值得	的	存在	煮熟	在

[waɪn] ,

wine	,
葡萄酒	,

在法国，这种鱼很受欢迎，人们认为它很适合用葡萄酒烹制。

[ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] .

and	served	with	Béchamel	sauce	.
和	服务	和	贝夏梅尔	酱	.

佐以白汁。

[ɪts] [best] ['siːz(ə)n] [ɪz][ðə; ðiˌ] ['ɜːli] [sprɪŋ] - [taɪm] , [mɑːtʃ] [tuː; tə] [meɪ] .

Its	best	season	is	the	early	spring	-	time	,	March	to	May	.
它是	最好的	季节	是	这	早期的	春天	-	时间	,	行进	到	可能	.

最佳观赏季节是早春，即三月至五月。

[ðə; ðiˌ] [frentʃ] [wei] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][splɪt][ˌaɪ 'tiː]['əʊpən] , ['ɑːftə(r)] ['emptɪɪŋ] ,

The	French	way	of	cooking	it	is	to	split	it	open	,	after	emptying	,
这	法语	方式	的	烹饪	它	是	到	分裂	它	打开	,	后	清空	,

法国人的烹饪方法是，在清空食材后，将其切开。

['skeɪlɪŋ] , [ænd; ənd] ['wɒʃɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [tuː; tə] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ɔɪl] , [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

scaling	,	and	washing	it	,	then	to	lay	it	in	oil	,	with	pepper	and	salt	.
缩放	,	和	洗涤	它	,	然后	到	躺	它	在	油	,	和	胡椒	和	盐	.

去鳞、洗净，然后放在油里，撒上胡椒粉和盐。

['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [səʊkt] [ɪn] [ðɪs] [ˌmærɪ'neɪd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [taɪm] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][leɪd][ɒn]

After	it	has	soaked	in	this	marinade	for	a	sufficient	time	,	it	is	laid	on
后	它	有	浸泡过	在	这	腌料	为了	一个	充足的	时间	,	它	是	铺设	在

[ðə; ði]['grɪdaɪən] ,

the	gridiron	,
这	烤架	,

将肉块浸泡在腌料中足够长的时间后，放在烤架上烤制。

[ænd; ənd] [brɔɪld] ['veri] « -

and	broiled	very	«	61
和	烤制	非常	«	-

烤得非常« 61

» ['sləʊli] , [ɒn][bəuθ][saɪdz] , [fɔː(r); fə(r)] ['ʌpwədz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .

»	slowly	,	on	both	sides	,	for	upwards	of	an	hour	.
»	缓慢地	,	在	两个都	侧面	,	为了	向上	的	一个	小时	.

»两边缓慢移动，持续了一个多小时。

[sɜːvd] [wɪð] ['meɪtrə] - ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['keɪpə(r)] [sɔːs] .

Served	with	maître	d'hôtel	butter	or	caper	sauce	.
服务	和	师傅	-	黄油	或者	跳跃	酱	.

佐以餐厅经理黄油或刺山柑酱汁。

[ʃæd] [meɪ] [biː; bi] [fraɪd] ['ɑːftə(r)][fɜːst] ['trɪmɪŋ] ['ɪntuː] [kən'viːniənt] - [saɪzd] ['piːsɪz] [ænd; ənd] ['dɪpɪŋ]

Shad	may	be	fried	after	first	trimming	into	convenient	-	sized	pieces	and	dipping
沙德	可能	是	油煎	后	第一的	修剪	进入	方便的	-	尺寸	件	和	浸渍

[iːtʃ] [piːs] [ɪn] ['fraɪɪŋ] ['bætə(r)] .

each	piece	in	frying	batter	.
每个	片	在	煎炸	连击	.

鲥鱼可以先切成大小合适的块，然后将每块鱼块蘸上炸糊后进行油炸。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [stʌft] [ænd; ənd] [beɪkt] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ɪn'strʌkʃənz] ['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]

It	may	also	be	stuffed	and	baked	according	to	instructions	given	for
它	可能	还	是	填充	和	烘焙	根据	到	指示	给定	为了

['sæmən] [traʊt] .

salmon	trout	.
三文鱼	鳟鱼	.

也可以按照鲑鳟鱼的做法，将其填馅后烘烤。

[ʃrɪmps] . — [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['sevrəl] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] [ʃrɪmps] .

Shrimps	.	—	There	are	several	varieties	of	shrimps	.
虾	.	—	那里	是	一些	品种	的	虾	.

虾——虾有很多品种。

[ðə; ði] [tuː] [kaɪndz][məʊst] ['kɒmənli] [met] [wɪð] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [braʊn] [ænd; ənd][ðə; ði] [red] [ʃrɪmps] .

The	two	kinds	most	commonly	met	with	are	the	brown	and	the	red	shrimps	.
这	二	种类	最多	通常	遇见	和	是	这	棕色的	和	这	红色的	虾	.

最常见的两种虾是褐虾和红虾。

[ðə; ði] [braʊn] [kaɪnd][ɪz] [kɔːt] ['nɪərɪst] [tuː; tə][ðə; ði] [ʃɔː(r)] [ɪn][ðə; ði] [ʃ'æləʊe] [puːlz] ,

The	brown	kind	is	caught	nearest	to	the	shore	in	the	shallower	pools	,
这	棕色的	种类	是	捕捉	最近的	到	这	支撑	在	这	较浅	游泳池	,

棕色的那种鱼通常在靠近岸边的浅水池里被捕获。

[ænd; ənd][hæz; həz][ðə; ði] [strɒgɪst] ['fleɪvə(r)] .

and	has	the	strongest	flavour	.
和	有	这	最强	味道	.

而且味道最浓郁。

[ðə; ði] [red] [ʃrɪmp] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [mʌtʃ] [smɔːlə(r)][ɪn][saɪz][ænd; ənd][mɔː(r)] [rɪ'faɪnd] [ɪn]['fleɪvə(r)] .

The	red	shrimp	is	generally	much	smaller	in	size	and	more	refined	in	flavour	.
这	红色的	虾	是	一般来说	很多	较小的	在	尺寸	和	更多的	精制	在	味道	.

红虾的个头通常小得多，味道也更鲜美。

[wen] ['freʃli] [bɔɪld] , [ʃrɪmps] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] [æz; əz][ə; eɪ] ['brekfəst] ['relɪʃ] ,
When freshly boiled , shrimps are excellent as a breakfast relish ,
什么时候 新鲜的 煮沸 , 虾 是 出色的 作为 一个 早餐 尽情享用 ,

刚煮熟的虾仁是绝佳的早餐佐餐佳品。

[bʌt; bət] [wen] [steɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][fɑː(r)][frɒm; frəm] ['həʊlsəm] .
but when stale they are far from wholesome .
但 什么时候 陈旧 他们 是 远的 从 健康 .

但变质后就远非健康食品了。

[ə'laʊ] [ə; eɪ] [gʊd] ['hændfʊl][ɒv; əv] [kɔːs] [sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [wen] ['bɔɪlɪŋ] ;
Allow a good handful of coarse salt to the quart of water when boiling ;
允许 一个 好的 少数 的 粗 盐 到 这 夸脱 的 水 什么时候 沸腾 ;

煮沸时，在一夸脱水中加入一大把粗盐；

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [hæv; həv] [ə'teɪnd] [ə; eɪ][naɪs] ['kʌlə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] .
as soon as they have attained a nice colour they are done .
作为 很快 作为 他们 有 已达到 一个 好的 颜色 他们 是 完毕 .

一旦它们染出了漂亮的颜色，就完成了。

[ʃrɪmps] , ['pɒtɪd] . — [ɪn] ['pɒtɪŋ] [ʃrɪmps] , ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [wel] [bɔɪld] ,
Shrimps , Potted . — In potting shrimps , after they have been well boiled ,
虾 , 盆栽 . — 在 盆栽 虾 , 后 他们 有 到过 出色地 煮沸 ,

罐装虾——罐装虾时，虾煮熟后，

[teɪk] [keə(r)][tuː; tə] [pɪk] [ɒf] [bəuθ] [hedz] [ænd; ənd] [teɪlz] [ænd; ənd][tuː; tə] [twɪst] [ðem; ðəm] ['dekstrəsli]
take care to pick off both heads and tails and to twist them dexterously
拿 关心 到 挑选 离开 两个都 头部 和 尾巴 和 到 捻 他们 灵巧地
[aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃelz] .
out of the shells .
出去 的 这 贝壳 .

小心地将蛋的头和尾都去掉，然后灵巧地将它们从蛋壳中扭出来。

[æz; əz][ə; eɪ] [gʊd] ['kwɒntəti][ɒv; əv] [ʃrɪmps] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] ,
As a good quantity of shrimps are required to make a small amount ,
作为 一个 好的 数量 的 虾 是 必需的 到 制作 一个 小的 数量 ,

因为制作少量虾需要大量的虾，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [wel] [tuː; tə] ['benɪfɪt] [baɪ][æn; ən] [ˌɒpə'tjuːnəti] [ɒv; əv] « -
it is as well to benefit by an opportunity of « 62
它 是 作为 出色地 到 益处 经过 一个 机会 的 « -

抓住这个机会也是件好事，« 62

» [ʃrɪmp] [sɔːs] ['biːɪŋ] [rɪ'kwaɪəd] ,
» shrimp sauce being required ,
» 虾 酱 存在 必需的 ,

需要虾酱，

[ænd; ənd][səʊ][set][ə'saɪd][ðə; ði] [hedz] [ænd; ənd] [teɪlz] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['lætə(r)]
and so set aside the heads and tails to be used for the latter
和 所以 放 旁边 这 头部 和 尾巴 到 是 用过的 为了 这 后者
['pɜːpəs] .
purpose .
目的 .

因此，将硬币的正面和反面留作后用。

['ɑːftə(r)] ['hævɪŋ] ['θʌrəli] ['paʊndɪd] [ðə; ði] ['bɒdɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃrɪmps] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] ,
After having thoroughly pounded the bodies of the shrimps in a mortar ,
后 拥有 彻底 猛击 这 身体 的 这 虾 在 一个 砂浆 ,

将虾身在研钵中彻底捣碎后，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][smɔːl] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv]['pepə(r)] ,

put	in	a	small	saltspoonful	of	salt	and	the	same	of	pepper	,
放	在	一个	小的	一勺盐	的	盐	和	这	相同的	的	胡椒	,

放入一小勺盐和一小勺胡椒粉，

[ænd; ənd][wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] .

and	one	or	two	ounces	of	fresh	butter	.
和	一	或者	二	盎司	的	新鲜的	黄油	.

以及一两盎司新鲜黄油。

[paʊnd] [ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] , [pres] ['ɪntuː] [smɔːl] [pɒts] ,

Pound	all	well	together	,	press	into	small	pots	,
磅	全部出色地		一起	,	按	进入	小的	锅	,

将所有材料充分捣碎，压入小罐中。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['klærəfaɪd]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [tuː; tə][ɪk'skluːd][ðə; ði][eə(r)] .

and	pour	clarified	butter	on	the	surface	to	exclude	the	air	.
和	倒	澄清	黄油	在	这	表面	到	排除	这	空气	.

在表面倒上澄清黄油，以排除空气。

[ʃrɪmp] ['bʌtə(r)][ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ,

Shrimp	butter	is	made	in	the	same	way	,
虾	黄油	是	制成	在	这	相同的	方式	,

虾酱的制作方法也一样。

['əʊnli] ['ædɪŋ] [æn; ən]['iːkwəl]['kwɒntəti][ɒv; əv]['bʌtə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [peɪst] .

only	adding	an	equal	quantity	of	butter	to	the	paste	.
仅有的	添加	一个	平等的	数量	的	黄油	到	这	粘贴	.

只需在面糊中加入等量的黄油即可。

['naɪðə(r)][ɒv; əv] [ðiːz] [wɪl] [kiːp] [gʊd] ['meni] [deɪz] .

Neither	of	these	will	keep	good	many	days	.
两者都不	的	这些	将要	保持	好的	许多	天	.

这两种东西都保存不了多久。

[ʃrɪmp] ['fɔːsmiːt] , [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] [siː] [ɔː(r)] [freʃ] - ['wɔːtə(r)] [fɪʃ] .

Shrimp	Forcemeat	,	for	stuffing	sea	or	fresh	-	water	fish	.
虾	肉馅	,	为了	馅	海	或者	新鲜的	-	水	鱼	.

虾肉馅，用于填充海鱼或淡水鱼。

[ʃred] [sʌm; səm] [ʃrɪmps] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][æn; ən]['iːkwəl]['kwɒntəti][ɒv; əv] [freʃ]

Shred	some	shrimps	and	add	to	them	an	equal	quantity	of	fresh
撕碎	一些	虾	和	添加	到	他们	一个	平等的	数量	的	新鲜的

['bredkrʌmz] .

breadcrumbs	.
面包屑	.

将虾仁撕成丝，加入等量的鲜面包屑。

[tuː; tə][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] ['siːzənɪŋ] ,

To	a	tablespoonful	of	fresh	butter	add	a	saltspoonful	of	seasoning	,
到	一个	一汤匙	的	新鲜的	黄油	添加	一个	一勺盐	的	调料	,

[ænd; ənd][ə; eɪ]['biːt(ə)n] [eg] .

and	a	beaten	egg	.
和	一个	被打败	蛋	.

在一汤匙新鲜黄油中加入一茶匙调味料和一个打散的鸡蛋。

[meɪk] [ðə; ði] [ʃrɪmps] [ænd; ənd] [krʌmz] ['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [wɪð] [ðɪs] .

Make	the	shrimps	and	crumbs	into	a	stiff	paste	with	this	.
制作	这	虾	和	面包屑	进入	一个	僵硬的	粘贴	和	这	.

用这个方法将虾仁和面包屑捣成浓稠的糊状。

[pə'tɪkjələli] [gʊd] [æz; əz][ə; eɪ] ['fɔːsmiːt] [fɔː(r); fə(r)][paɪk][ænd; ənd][kɑːp] .

Particularly	good	as	a	forcemeat	for	pike	and	carp	.
特别	好的	作为	一个	肉馅	为了	梭鱼	和	鲤鱼	.

特别适合做梭鱼和鲤鱼的馅料。

[ʃrɪmp] ['pætiz] . — ([ðə; ði] [seɪm] ['mɪkstʃə(r)][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ʃrɪmp] " [vɒl] - [ˌeɪ 'juː] - [vent] ") .

Shrimp	Patties	.	—	(	The	same	mixture	is	used	for	shrimp	"	vol	-	au	-	vent	"	)	.
虾	肉饼	.	—	(	这	相同的	混合物	是	用过的	为了	虾	"	卷	-	au	-	发泄	"	)	.

虾饼——（同样的混合物也用于制作虾肉"酥皮盒"）。

[pɪk] [ɒf] [ðə; ði] [hedz] [ænd; ənd] [teɪlz] [frɒm; frəm] ['freʃli] - [bɔɪld] [ʃrɪmps] , [ænd; ənd] [ʃel] [ðem; ðəm]

Pick	off	the	heads	and	tails	from	freshly	-	boiled	shrimps	,	and	shell	them
挑选	离开	这	头部	和	尾巴	从	新鲜的	-	煮沸	虾	,	和	壳	他们

.

:

.

将新鲜煮熟的虾去掉头尾，然后剥去虾壳。

[pʊt] [ðə; ði] [ʃelz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , « -

Put	the	shells	into	a	saucepan	,	cover	them	with	water	,	«	63
放	这	贝壳	进入	一个	平底锅	,	覆盖	他们	和	水	,	«	-

将贝壳放入平底锅中，加水没过贝壳，« 63

» [ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] .

»	and	boil	gently	for	a	quarter	of	an	hour	.
»	和	熬	轻轻地	为了	一个	四分之一	的	一个	小时	.

"然后用小火煮15分钟。"

[streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] , [ðen] ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ærəʊruːt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] ,

Strain	the	liquor	,	then	thicken	it	with	a	teaspoonful	of	arrowroot	,	add	the	yolk	of	an	egg	,
拉紧	这	酒	,	然后	加厚	它	和	一个	一茶匙	的	葛	,	添加	这	蛋黄	的	一个	蛋	,

将汤汁过滤，然后用一茶匙葛粉勾芡，加入一个蛋黄。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] , [ə; eɪ] [smɔːl] [nɒb] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [stɜː(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ;

salt	and	pepper	to	taste	,	a	small	nob	of	butter	,	stir	all	together	over	the	fire	;
盐	和	胡椒	到	品尝	,	一个	小的	旋钮	的	黄油	,	搅拌	全部	一起	超过	这	火	;

根据口味加入盐和胡椒粉，一小块黄油，将所有食材一起放在火上搅拌；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [kriːm] ,

when	it	is	of	the	consistency	of	cream	,
什么时候	它	是	的	这	一致性	的	奶油	,

当它的稠度像奶油一样时，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒdɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ʃrɪmps] [tuː; tə] [hiːt] [θruː] [ænd; ənd] [drɔː] [ðə; ði] ['sɔːspən] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ʌn'tɪl] [rɪ'kwaɪəd] .

put	in	the	bodies	of	the	shrimps	to	heat	through	and	draw	the	saucepan	to	one	side	until	required	.
放	在	这	身体	的	这	虾	到	热	通过	和	画	这	平底锅	到	一	边	直到	必需的	.

放入虾身加热，然后将平底锅移至一旁备用。

[meɪk] [sʌm; səm] [gʊd] [pʌf] [peɪst] , [laɪn] [ðə; ði] ['pæti] [pænz] ,

Make	some	good	puff	paste	,	line	the	patty	pans	,
制作	一些	好的	噗	粘贴	,	线	这	肉饼	平底锅	,

制作一些优质的酥皮面团，铺在馅饼模具里，

[ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ]['mɔːs(ə)l][ɒv; əv][sɒft] [bred] [ɪn][ðə; ðɪ]['mɪd(ə)l][bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɒn][ðə; ðɪ]['kʌvə(r)] .

and	put	a	morsel	of	soft	bread	in	the	middle	before	putting	on	the	cover	.
和	放	一个	小块	的	柔软的	面包	在	这	中间	前	推杆	在	这	覆盖	.

在盖上盖子之前，在中间放一小块软面包。

[beɪk] [ðə; ðɪ] ['pætiz] [tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] , [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] [bred] ,

Bake	the	patties	to	a	nice	brown	,	then	remove	the	bread	,
烤	这	肉饼	到	一个	好的	棕色的	,	然后	消除	这	面包	,

将肉饼烤至金黄色，然后取出面包。

[rɪ'pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)] , [pʊt][ɒn][ðə; ðɪ]['kʌvə(r)] ,

replacing	it	with	a	spoonful	of	the	mixture	,	put	on	the	cover	,
替换	它	和	一个	一勺	的	这	混合物	,	放	在	这	覆盖	,

用一勺混合物代替原包装，盖上盖子。

[brʌʃ] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] ['sɜːfɪs] [ænd; ənd] ['edʒɪz] [wɪð] ['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv] [eg] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ,

brush	over	the	surface	and	edges	with	beaten	yolk	of	egg	and	water	,
刷子	超过	这	表面	和	边缘	和	被打败	蛋黄	的	蛋	和	水	,

用打散的蛋黄和水混合液刷涂表面和边缘，

[rɪ'tɜːn] [ðə; ðɪ] ['pætiz] [tuː; tə][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [hiːt] [ðem; ðəm] [θruː] [ə'gen] ,

return	the	patties	to	the	oven	to	heat	them	through	again	,
返回	这	肉饼	到	这	烤箱	到	热	他们	通过	再次	,

将肉饼放回烤箱再次加热。

[ðen] [send][tuː; tə]['teɪb(ə)l][ɒn][ə; eɪ] ['prɪti] - .

then	send	to	table	on	a	pretty	d'oyley	.
然后	发送	到	桌子	在	一个	漂亮的	-	.

然后放在漂亮的托盘上送到桌上。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [gʊd] ['ɔːlsəʊ][fɔː(r); fə(r)] ['iːtɪŋ] [kəʊld] .

They	are	very	good	also	for	eating	cold	.
他们	是	非常	好的	还	为了	吃	寒冷的	.

它们冷吃也很好吃。

[ɪf] [laɪkt] , [ðə; ðɪ][tɒp] [krʌst] [meɪ] [biː; bi] [əʊ'mɪtɪd] ,

If	liked	,	the	top	crust	may	be	omitted	,
如果	喜欢	,	这	顶部	地壳	可能	是	省略	,

如果喜欢，可以省略最上面的酥皮。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['bredkrʌmz] [biː; bi]['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ][tɒp][ɒv; əv][ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)] .

and	a	few	breadcrumbs	be	sprinkled	over	the	top	of	the	mixture	.
和	一个	很少	面包屑	是	撒上	超过	这	顶部	的	这	混合物	.

最后在混合物表面撒上一些面包屑。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] [wɪð] ['kɜːli] ['pɑːsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [lɑːdʒ] [ʃrɪmps] .

Garnish	the	dish	with	curly	parsley	and	a	few	large	shrimps	.
装饰	这	盘子	和	卷曲	香菜	和	一个	很少	大的	虾	.

用卷曲的欧芹和几只大虾装饰这道菜。

[ʃrɪmp] ['kænəˌpeɪz] . — [ə; eɪ][naɪs] ['ɒntreɪ] .

Shrimp	Canapés	.	—	A	nice	entrée	.
虾	开胃小点	.	—	一个	好的	主菜	.

虾开胃菜——一道不错的主菜。

[kʌt] [sʌm; səm] [smɔːl] [raʊndz] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [steɪl] [ləʊf][ɒv; əv] [bred] ,

Cut	some	small	rounds	from	a	stale	loaf	of	bread	,
切	一些	小的	回合	从	一个	陈旧	面包	的	面包	,

从一块隔夜面包上切下几小块圆面包，

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][ɔɪl][ɔː(r)][lɑːd][tuː; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] , [ðen] ['kʌvə(r)] [iːtʃ] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)] « -

fry	them	in	oil	or	lard	to	a	delicate	brown	,	then	cover	each	with	a	layer	«	64
炒	他们	在	油	或者	猪油	到	一个	精美的	棕色的	,	然后	覆盖	每个	和	一个	层	«	-

用油或猪油煎至金黄色，然后在每层上面铺上一层« 64

» [ɒv; əv]['aɪðə(r)] ['pɒtɪd] [ʃrɪmps] [ɔː(r)] [ʃrɪmp] ['bʌtə(r)] .

»	of	either	potted	shrimps	or	shrimp	butter	.
»	的	任何一个	盆栽	虾	或者	虾	黄油	.

»可以是罐装虾或虾酱。

[hɑːd] [bɔɪl] [tuː] [egz] .

Hard	boil	two	eggs	.
难的	熬	二	鸡蛋	.

煮熟两个鸡蛋。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [jəʊk] ,

Remove	the	yolks	,
消除	这	蛋黄	,

取出蛋黄，

[ænd; ənd] [paʊnd] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]

and	pound	them	with	a	small	bit	of	butter	and	a	pinch	of	pepper
和	磅	他们	和	一个	小的	少量	的	黄油	和	一个	捏	的	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt] .

and	salt	.
和	盐	.

然后用一小块黄油、少许胡椒粉和盐将它们捣碎。

[kʌt] [ðə; ði] ['waɪts] ['ɪntuː] [θɪn] [strɪps] .

Cut	the	whites	into	thin	strips	.
切	这	白人	进入	薄的	条状物	.

将蛋白切成细条。

[leɪ] [ðə; ði] [strɪps] [ɪn][ə; eɪ] ['lætɪs] [wɜːk] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [raʊndz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ][pæt][ɒv; əv][ðə; ði]

Lay	the	strips	in	a	lattice	work	over	the	rounds	and	place	a	pat	of	the
莱	这	条状物	在	一个	格子	工作	超过	这	回合	和	地方	一个	拍	的	这

['jeləʊ] ['mɪkstʃə(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðem; ðəm] ,

yellow	mixture	in	the	middle	of	them	,
黄色的	混合物	在	这	中间	的	他们	,

将面条以格子状铺在圆饼上，然后在面条中间放上一小块黄色混合物。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [həʊl] [ʃrɪmp] [ɒn] [ðæt] , [ɔː(r)][ðə; ði] ['veri] [t'aɪniəst][sprɪg][ɒv; əv] ['pɑːsli] .

and	a	whole	shrimp	on	that	,	or	the	very	tiniest	sprig	of	parsley	.
和	一个	所有的	虾	在	那	,	或者	这	非常	最小的	枝	的	香菜	.

上面还可以放一整只虾，或者一小枝欧芹。

[meɪk] [ə; eɪ][bed][ɒv; əv] [freʃ] [draɪ] ['pɑːsli] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] [tuː; tə] [leɪ] [ðə; ði] [raʊndz] [ə'pɒn] .

Make	a	bed	of	fresh	dry	parsley	on	a	dish	to	lay	the	rounds	upon	.
制作	一个	床	的	新鲜的	干燥	香菜	在	一个	盘子	到	躺	这	回合	之上	.

在盘子上铺一层新鲜的干欧芹碎，然后把饼片放在上面。

[skeɪt] . — [skeɪt] [ɪz][æn; ən] [ˌʌn'həʊlsəm] [fɪʃ] [ɪf] ['iːt(ə)n] [aʊt][ɒv; əv]['siːz(ə)n] .

Skate	.	—	Skate	is	an	unwholesome	fish	if	eaten	out	of	season	.
滑冰	.	—	滑冰	是	一个	不健康的	鱼	如果	吃	出去	的	季节	.

鳐鱼——非当季食用鳐鱼是不卫生的鱼。

[ɪts] [best] [taɪm] [ɪz]['djʊərɪŋ][ðə; ði]['wɪntə(r)] [mʌnθs] ,

Its	best	time	is	during	the	winter	months	,
它是	最好的	时间	是	期间	这	冬天	几个月	,

最佳观赏时间是冬季。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['pɒzətɪvli] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['biːɪŋ] [kept] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [hʌŋ] [ʌp] .

and	it	is	positively	improved	by	being	kept	for	a	day	or	two	hung	up	.
和	它	是	积极地	改进	经过	存在	保留	为了	一个	天	或者	二	悬挂	向上	.

悬挂一两天后，味道会明显改善。

[haʊ'evə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [drest] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz][biː; bi] [skɪnd] [fɜːst] .

However	**it**	**is**	**dressed**	**it**	**should**	**always**	**be**	**skinned**	**first**	**.**
然而	它	是	穿着	它	应该	总是	是	去皮	第一的	.

无论怎么处理，都必须先剥皮。

[ðə; ði]['lɪvə(r)][ɪz][ə; eɪ] [tʃɔɪs] ['mɔːs(ə)l] .

The	**liver**	**is**	**a**	**choice**	**morsel**	**.**
这	肝	是	一个	选择	小块	.

肝脏是上等的食材。

[ə; eɪ] ['meθəd] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [skeɪt] [wɪtʃ] [ɪz] [mʌtʃ] [laɪkt] [baɪ] [frentʃ] ['piːp(ə)l] ,

A	**method**	**of**	**dressing**	**skate**	**which**	**is**	**much**	**liked**	**by**	**French**	**people**	**,**
一个	方法	的	敷料	滑冰	哪个	是	很多	喜欢	经过	法语	人们	,

一种深受法国人喜爱的滑冰鞋穿法

[ɪz][tuː; tə][duː; də][ˌaɪ 'tiː] - [lɑː]['seɪntiː] - .

is	**to**	**do**	**it**	**à**	**la**	**Sainte**	**Ménehould**	**.**
是	到	做	它	-	拉	圣特	-	.

就是按照 Sainte Ménehould 的方式去做。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skɪnd] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ,

For	**this**	**it**	**should**	**be**	**skinned**	**and**	**cut**	**into**	**neat**	**pieces**	**,**
为了	这	它	应该	是	去皮	和	切	进入	整洁的	件	,

为此，它需要去皮并切成整齐的块。

[ðen] ['sɪmə(r)d] [ɪn] [waɪt] [sɔːs] [tɪl] ['tendə(r)] ;

then	**simmered**	**in**	**white**	**sauce**	**till**	**tender**	**;**
然后	小火慢炖	在	白色的	酱	直到	投标	;

然后加入白酱慢炖至软烂；

[ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] ['lɪftɪd] [aʊt][ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [dɪʃ] ,

the	**pieces**	**of**	**fish**	**should**	**then**	**be**	**lifted**	**out**	**on**	**to**	**a**	**shallow**	**dish**	**,**
这	件	的	鱼	应该	然后	是	抬起	出去	在	到	一个	浅的	盘子	,

然后将鱼块捞出，放在浅盘中。

[ðə; ði] [sɔːs] [tuː; tə] [rɪ'siːv] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ][jəʊk][ɒv; əv] [eg] [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ɒv; əv]

the	**sauce**	**to**	**receive**	**the**	**addition**	**of**	**a**	**yolk**	**of**	**egg**	**and**	**pinch**	**of**
这	酱	到	收到	这	添加	的	一个	蛋黄	的	蛋	和	捏	的

[keɪ'en] ['pepə(r)] ,

cayenne	**pepper**	**,**
辣椒	胡椒	,

在酱汁中加入一个蛋黄和少许辣椒粉。

[ðen] [tuː; tə][biː; bi] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] , ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn][ɔː(r)] ['tʃeʃə(r)] [tʃiːz] « -

then	**to**	**be**	**poured**	**over**	**the**	**fish**	**,**	**Parmesan**	**or**	**Cheshire**	**cheese**	**«**	**65**
然后	到	是	倾倒	超过	这	鱼	,	帕尔马干酪	或者	柴郡	奶酪	«	-

然后淋在鱼上，再撒上帕玛森奶酪或柴郡奶酪« 65

» ['greɪtɪd]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .

»	**grated**	**over**	**the**	**top**	**.**
»	磨碎的	超过	这	顶部	.

»在上面撒上磨碎的碎屑。

[set][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə][get] ['θʌrəli] [hɒt] [ə'gen] .

Set	**the**	**dish**	**in**	**the**	**oven**	**to**	**get**	**thoroughly**	**hot**	**again**	**.**
放	这	盘子	在	这	烤箱	到	得到	彻底	热的	再次	.

将菜肴放回烤箱，彻底加热。

[fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] , [lɑːdʒ] [skeɪt] [ɑː(r); ə(r)] ['prefrəb(ə)l] [tuː; tə] [smɔːl] [wʌnz] , [ænd; ənd] [wen] ['pɒsəb(ə)l]
For **boiling** **,** **large** **skate** **are** **preferable** **to** **small** **ones** **,** **and** **when** **possible**
为了 沸腾 , 大的 滑冰 是 优选 到 小的 一个 , 和 什么时候 可能的
[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [krɪmpt] .
they **should** **be** **crimped** **.**
他们 应该 是 压接 .

煮鱼时，大鳐鱼比小鳐鱼更合适，如果可能的话，最好将鳐鱼肉捏成卷曲状。

([en] . [biː] . — ['krɪmpɪŋ] [kæn; kən]['əʊnli][biː; bi] [dʌn] [wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] ['pɜːfɪktli] [freʃ] .)
(N . B . — Crimping can only be done when the fish is perfectly fresh .)
(N . B . — 卷边 能 仅有的 是 完毕 什么时候 这 鱼 是 完美 新鲜的 .)

（注：只有鱼肉非常新鲜时才能进行压边处理。）

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [plʌndʒd] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [sɔːlt]['wɔːtə(r)] , [ðen] ['dʒentli] ['sɪmə(r)d] [tɪl] ['tendə(r)] .
It **should** **be** **plunged** **into** **boiling** **salt** **water** **,** **then** **gently** **simmered** **till** **tender** **.**
它 应该 是 暴跌 进入 沸腾 盐 水 , 然后 轻轻地 小火慢炖 直到 投标 .

应将其放入沸腾的盐水中，然后小火慢炖至软烂。

[let] [ˌaɪ 'tiː][dreɪn] [wel] .
Let **it** **drain** **well** **.**
让 它 流走 出色地 .

让它沥干水分。

[bɔɪld] [skeɪt] [ɪz] ['veri] [gʊd] [sɜːvd] [wɪð] " [blæk] ['bʌtə(r)] " [sɔːs] .
Boiled **skate** **is** **very** **good** **served** **with** **"** **Black** **Butter** **"** **sauce** **.**
煮沸 滑冰 是 非常 好的 服务 和 " 黑色的 黄油 " 酱 .

水煮鳐鱼配上“黑黄油”酱汁非常美味。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [lɑːst] ,
For **this** **last** **,**
为了 这 最后的 ,

对于最后一点，

[ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə]['frɪz(ə)l][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ʌn'tɪl]
a **quarter** **pound** **of** **butter** **should** **be** **allowed** **to** **frizzle** **in** **a** **saucepan** **until**
一个 四分之一 磅 的 黄油 应该 是 允许 到 蓬松 在 一个 平底锅 直到
[ɒv; əv][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ['kʌlə(r)] ,
of **a** **light** **brown** **colour** **,**
的 一个 光 棕色的 颜色 ,

将四分之一磅黄油放入平底锅中，小火煎至呈浅棕色。

[ðen] [ə; eɪ] [fjuː] [wɒʃt] [ænd; ənd] [draɪd] ['pɑːsli] [liːvz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θrəʊn] [ɪn] , [ə; eɪ]
then **a** **few** **washed** **and** **dried** **parsley** **leaves** **should** **be** **thrown** **in** **,** **a**
然后 一个 很少 洗过 和 干燥 香菜 树叶 应该 是 抛掷 在 , 一个
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] ,
tablespoonful **of** **tarragon** **vinegar** **,**
一汤匙 的 龙蒿 醋 ,

然后加入几片洗净晾干的欧芹叶，以及一汤匙龙蒿醋。

['dɪtəʊ][ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['ketʃəp] , ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['keɪpəz] , ['pepə(r)]
ditto **of** **mushroom** **ketchup** **,** **Worcestershire** **sauce** **,** **and** **chopped** **capers** **,** **pepper**
同上 的 蘑菇 番茄酱 , 伍斯特郡 酱 , 和 切碎 刺山柑 , 胡椒
[ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
and **salt** **to** **taste** **.**
和 盐 到 品尝 .

同样，蘑菇番茄酱、伍斯特沙司、切碎的刺山柑、胡椒粉和盐也可以根据口味添加。

[let] [ðiːz] [bɔɪl] [wʌns] , [ðen] ['aɪðə(r)][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] [ɔː(r)][send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l][ɪn][ə; eɪ]

Let	these	boil	once	,	then	either	pour	over	the	fish	or	send	to	table	in	a
让	这些	熬	一次	,	然后	任何一个	倒	超过	这	鱼	或者	发送	到	桌子	在	一个

[tjuˈriːn; təˈriːn] .

tureen	.
汤碗	.

将这些汤汁煮沸一次，然后浇在鱼上或用汤盆盛上桌。

[skeɪt] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi][fraɪd] , ['kʌrid] , [ɔː(r)] [stjuːd] , [əˈkɔːdɪŋ] [tuː; tə][dəˈrekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n]

Skate	may	also	be	fried	,	curried	,	or	stewed	,	according	to	directions	given
滑冰	可能	还	是	油煎	,	咖喱	,	或者	炖	,	根据	到	方向	给定

[fɔː(r); fə(r)]['ʌðə(r)] [fɪʃ] .

for	other	fish	.
为了	其他	鱼	.

鳐鱼也可以像其他鱼类一样，用油炸、咖喱或炖煮的方式烹饪。

[smelts] . — [smelts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['hændld] [æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ; [nɒt] [wɒʃt] , [bʌt; bət]

Smelts	.	—	Smelts	should	be	handled	as	little	as	possible	;	not	washed	,	but
胡瓜鱼	.	—	胡瓜鱼	应该	是	处理	作为	小的	作为	可能的	;	不是	洗过	,	但

[waɪpt] [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] .

wiped	with	a	cloth	.
擦拭	和	一个	布	.

香薰——香薰应尽量少接触；不要清洗，用布擦拭即可。

[ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['pʊld] [aʊt] [wɪð] [ðə; ði] [gɪlz] , [æz; əz] [ðeɪ] [mʌst; məst][nɒt][biː; bi]['əʊpənd] .

The	inside	should	be	pulled	out	with	the	gills	,	as	they	must	not	be	opened	.
这	里面	应该	是	拉	出去	和	这	鳃	,	作为	他们	必须	不是	是	打开	.

« -

«	66

« -

应该连同鳃一起取出里面的组织，因为鳃不能打开。« 66

» [ˌaɪ 'tiː][ɪz][məʊst]['juːʒuəl][tuː; tə][fraɪ] [smelts] .

»	It	is	most	usual	to	fry	smelts	.
»	它	是	最多	通常	到	炒	胡瓜鱼	.

最常见的做法是油炸胡瓜鱼。

['bɔɪlɪŋ] [ɪz][nɒt][tuː; tə][biː; bi] [ˌrekə'mendɪd] , [ən'les] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən][ɪn'vælɪd] ,

Boiling	is	not	to	be	recommended	,	unless	for	an	invalid	,
沸腾	是	不是	到	是	受到推崇的	,	除非	为了	一个	无效的	,

除非病人体弱多病，否则不建议煮沸消毒。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [wɪtʃ] [kən'teɪnz][ə; eɪ][fjuː] ['pɑːsli]

in	which	case	they	should	be	put	into	boiling	water	which	contains	a	few	parsley
在	哪个	案件	他们	应该	是	放	进入	沸腾	水	哪个	包含	一个	很少	香菜

[liːvz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [lʌmp] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wel] [æz; əz][sɔːlt] ;

leaves	and	a	lump	or	two	of	sugar	as	well	as	salt	;
树叶	和	一个	块	或者	二	的	糖	作为	出色地	作为	盐	;

在这种情况下，应该将它们放入沸水中，沸水中加入几片欧芹叶、一两块糖和盐；

[fɔː(r)] ['mɪnɪts] ['kʊkɪŋ] [ɪz] ['æmpl] [taɪm] .

four	minutes	cooking	is	ample	time	.
四	分钟	烹饪	是	充足	时间	.

四分钟的烹饪时间绰绰有余。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'siːv] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n]

A	little	of	the	liquor	in	which	they	were	boiled	should	receive	the	addition
一个	小的	的	这	酒	在	哪个	他们	是	煮沸	应该	收到	这	添加

[ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

of	cream	and	chopped	parsley	,
的	奶油	和	切碎	香菜	,

煮这些食材的汤汁中应加入少许奶油和切碎的欧芹。

[ænd; ənd][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ðem; ðəm] .

and	be	served	with	them	.
和	是	服务	和	他们	.

并将它们一起端上桌。

[fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] , [smelts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fɜːst] [dip] ['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] , [ðen] ['ɪntuː] [mɪkst] ['flaʊə(r)]

For	frying	,	smelts	should	be	first	dipped	into	beaten	egg	,	then	into	mixed	flour
为了	煎炸	,	胡瓜鱼	应该	是	第一的	浸入	进入	被打败	蛋	,	然后	进入	混合	面粉

[ænd; ənd] ['bredkrʌmz] ,

and	breadcrumbs	,
和	面包屑	,

油炸时，应先将小银鱼蘸上打散的鸡蛋液，再裹上混合面粉和面包屑。

['ɑːftəwədz] [fraɪd][ɪn][ə; eɪ] [gʊd] [depθ] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .

afterwards	fried	in	a	good	depth	of	boiling	fat	.
然后	油煎	在	一个	好的	深度	的	沸腾	胖的	.

然后放入足量的沸油中炸至金黄。

[lɪft] [ðem; ðəm][aʊt] [wɪð] [ə; eɪ][slaɪs] , [dreɪn] [wel] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [kʌt] ['lemən] .

Lift	them	out	with	a	slice	,	drain	well	,	and	garnish	with	cut	lemon	.
举起	他们	出去	和	一个	片	,	流走	出色地	,	和	装饰	和	切	柠檬	.

用刀将它们挑出，沥干水分，并用切好的柠檬装饰。

[smelts] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] [æz; əz][ə; eɪ] ['brekfəst] ['relɪʃ] [ɪf] [leɪd][ɒn][ə; eɪ]['grɪdaɪən][ænd; ənd] [brɔɪld]

Smelts	are	delicious	as	a	breakfast	relish	if	laid	on	a	gridiron	and	broiled
胡瓜鱼	是	可口的	作为	一个	早餐	尽情享用	如果	铺设	在	一个	烤架	和	烤制

['laɪtli] [ɒn][bəuθ][saɪdz] ,

lightly	on	both	sides	,
轻轻	在	两个都	侧面	,

将小银鱼放在烤架上，两面略微烤一下，就可以作为美味的早餐配菜。

[ðen] [pleɪst] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , ['lemən][dʒuːs] [skwiːzd]

then	placed	on	a	hot	dish	,	sprinkled	with	pepper	and	salt	,	lemon	juice	squeezed
然后	放置	在	一个	热的	盘子	,	撒上	和	胡椒	和	盐	,	柠檬	汁	挤压

['əʊvə(r)] ,

over	,
超过	,

然后放在热盘中，撒上胡椒粉和盐，挤上柠檬汁。

[ænd; ənd][ə; eɪ][pæt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] [pleɪst] [ɒn] [iːtʃ] .

and	a	pat	of	butter	placed	on	each	.
和	一个	拍	的	黄油	放置	在	每个	.

每个上面都放了一小块黄油。

[ðeɪ] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [beɪkt] [ˌeɪ 'juː]['grætæn] , [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [dɪʃ] .

They	may	also	be	baked	au	gratin	,	and	served	in	the	same	dish	.
他们	可能	还	是	烘焙	au	焗烤	,	和	服务	在	这	相同的	盘子	.

它们也可以烤成焗烤状，并盛放在同一个盘子里。

[səʊls] . — [ðə; ði]['pɒpjələ(r)] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ðɪs] ['feɪvərɪt] [fɪʃ] [ɪz][tuː; tə][fraɪ][ðem; ðəm] .

Soles	.	—	The	popular	method	of	cooking	this	favourite	fish	is	to	fry	them	.
鞋底	.	—	这	受欢迎的	方法	的	烹饪	这	最喜欢的	鱼	是	到	炒	他们	.

鳎鱼——这种深受喜爱的鱼类最常见的烹饪方法是煎炸。

[sʌm; səm] [p'ɜːsənz] [dɪ'kleə(r)][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][biː; bi][ðə; ði][best] ['meθəd] .

Some	persons	declare	it	to	be	the	best	method	.
一些	人	宣布	它	到	是	这	最好的	方法	.

有些人认为这是最好的方法。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi][səʊ][ɔː(r)][nɒt] , ['sɜːt(ə)n][ˌaɪ 'tiː][ɪz] « -

If	it	be	so	or	not	,	certain	it	is	«	67
如果	它	是	所以	或者	不是	,	肯定	它	是	«	-

无论真假，可以肯定的是，它是« 67

» [ðæt] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [weɪz] , [wen] ['feəli] [traɪd] , [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [tuː; tə] [kəm'piːt] ['veri] ['kləʊsli]
» that the following ways , when fairly tried , will be found to compete very closely
» 那 这 下列的 方式 , 什么时候 相当 尝试 , 将要 是 成立 到 竞争 非常 密切
[ɪn]['feɪvə(r)] .
in favour .
在 偏爱 .

"如果公平地尝试以下方法，就会发现它们都非常有效，不分伯仲。"

['veri] [lɑːdʒ] [səʊls] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] [həʊl] , [ænd; ənd] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [məʊst] [ə'griːəb(ə)l] ['iːtɪŋ] ,
Very large soles may be boiled whole , and will be found most agreeable eating ,
非常 大的 鞋底 可能 是 煮沸 所有的 , 和 将要 是 成立 最多 同意 吃 ,

个头很大的鳎鱼可以整条煮熟，味道非常鲜美。

[nɒt] [ˌʌn'laɪk] ['tɜːbət] [ɪn]['fleɪvə(r)] .
not unlike turbot in flavour .
不是 与此不同 大菱鲆 在 味道 .

味道和比目鱼有点像。

[wen] ['præktɪkəbl] , [səʊls] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [klenzd] [ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]
When practicable , soles should be cleansed a couple of hours before they are
什么时候 切实可行的 , 鞋底 应该 是 已清洗 一个 夫妻 的 小时 前 他们 是
['wɒntɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] ,
wanted for cooking ,
通缉 为了 烹饪 ,

如果条件允许，最好在烹饪前几个小时清洗鞋底。

[ræpt] [ɪn][ə; eɪ] ['taʊəl] [ænd; ənd] [leɪd] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [tuː; tə]['stɪf(ə)n] .
wrapped in a towel and laid in a cool place to stiffen .
包装 在 一个 毛巾 和 铺设 在 一个 凉爽的 地方 到 变硬 .

用毛巾包裹，放在阴凉处晾干。

[ðə; ði] ['fɪʃmʌŋgə(r)] [wɪl] ['dʒen(ə)rəli] [skɪn] [ðem; ðəm] ; [ɪf] [nɒt] ,
The fishmonger will generally skin them ; if not ,
这 鱼贩 将要 一般来说 皮肤 他们 ; 如果 不是 ,

鱼贩通常会帮它们去皮；如果不去，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['iːzi] [tuː; tə] [drɔː] [ðə; ði] [skɪn] [ɒf] [ðə; ði] [bæk] [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [hed] ,
it is easy to draw the skin off the back beginning at the head ,
它 是 简单的 到 画 这 皮肤 离开 这 后退 开始 在 这 头 ,

从头部开始，很容易就能把背部的皮肤剥下来。

[gʌt] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [rəʊ] , [ɪf] ['eni] .
gut them , and take out the roe , if any .
肠道 他们 , 和 拿 出去 这 鱼子 , 如果 任何 .

取出内脏，如果有鱼卵的话。

[səʊls] , [fraɪd] . — ['miːdiəm] [saɪzd] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] [həʊl] , [ɔː(r)] [ɪf] [lɑːdʒ]
Soles , Fried . — Medium sized fish are the best for frying whole , or if large
鞋底 , 油煎 . — 中等的 尺寸 鱼 是 这 最好的 为了 煎炸 所有的 , 或者 如果 大的
[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [fɪl'iːtɪd] .
they should be filleted .
他们 应该 是 鱼片 .

炸鳎鱼——中等大小的鱼最适合整条油炸，如果鱼太大，则应切成鱼片。

['ɑːftə(r)] ['klenzɪŋ] [ðem; ðəm] [biː; bi] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [waɪp] ['veri] [draɪ] , [ðen] [dɪp] [ðem; ðəm] [fɜːst] ['ɪntuː]
After cleansing them be careful to wipe very dry , then dip them first into
后 清洁 他们 是 小心 到 擦拭 非常 干燥 , 然后 蘸 他们 第一的 进入
['flaʊə(r)] ,
flour ,
面粉 ,

清洗干净后，一定要擦干，然后先蘸上一些面粉。

[nekst]['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [bred] ['rɑːspiŋ, 'ræ-] .

next	into	beaten	egg	,	and	cover	with	bread	raspings	.
下一个	进入	被打败	蛋	,	和	覆盖	和	面包	锉刀	.

接下来拌入打散的鸡蛋液，再盖上面包屑。

[fraɪ] ['kwɪkli] [ɪn] ['plenti] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .

Fry	quickly	in	plenty	of	boiling	fat	.
炒	迅速地	在	很多	的	沸腾	胖的	.

用大量沸油快速翻炒。

[frɒm; frəm][faɪv][tuː; tə][ten] ['mɪnɪts] [ɪz][ðə; ði][taɪm][ə; eɪ] ['mɒdərət] [saɪzd][səʊl] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] —

From	five	to	ten	minutes	is	the	time	a	moderate	sized	sole	will	require	—
从	五	到	十	分钟	是	这	时间	一个	缓和	尺寸	唯一	将要	要求	—

[bʌt; bət] [wen] [ɒv; əv][ə; eɪ] [rɪtʃ] ['kʌlə(r)] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['dʒen(ə)rəli] [kʊkt] [sə'fɪʃntli] .

but	when	of	a	rich	colour	it	is	generally	cooked	sufficiently	.
但	什么时候	的	一个	富有的	颜色	它	是	一般来说	煮熟	足够	.

中等大小的鳎鱼需要煮五到十分钟——但当鱼肉呈现浓郁的色泽时，通常就煮熟了。

[leɪ] [ɒn][ə; eɪ]['waɪə(r)] [sɪv] [ɔː(r)] ['blɒtɪŋ] - ['peɪpə(r)][tuː; tə][dreɪn] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] [dɪʃ] .

Lay	on	a	wire	sieve	or	blotting	-	paper	to	drain	before	putting	on	to	a	dish	.
莱	在	一个	金属丝	筛	或者	印迹法	-	纸	到	流走	前	推杆	在	到	一个	盘子	.

放在金属筛或吸水纸上沥干水分，然后再放到盘子里。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [kʌt] ['lemənz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] , ['aɪðə(r)] [freʃ] [ɔː(r)][fraɪd] .

Garnish	with	cut	lemons	and	parsley	,	either	fresh	or	fried	.
装饰	和	切	柠檬	和	香菜	,	任何一个	新鲜的	或者	油煎	.

用切好的柠檬和欧芹装饰，可以是新鲜的，也可以是炸过的。

[səʊl] , [bɔɪld] . — [let] [ðə; ði][səʊl][biː; bi] [lɑːdʒ] , « -

Sole	,	Boiled	.	—	Let	the	sole	be	large	,	«	68
唯一	,	煮沸	.	—	让	这	唯一	是	大的	,	«	-

水煮鳎鱼——鳎鱼要大一些，« 68

» [θɪk] , [ænd; ənd][fɜːm] ; [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][nɒt] [weɪ] [les] [ðæn; ðən] [tuː] [paʊndz] .

»	thick	,	and	firm	;	it	should	not	weigh	less	than	two	pounds	.
»	厚的	,	和	公司	;	它	应该	不是	称重	较少的	比	二	磅	.

“厚实、结实；重量不应少于两磅。”

[ræp] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] [waɪt] [klɒθ] ([ə; eɪ]['næpkɪn] [wɪtʃ] [ɪz] [tuː] [əʊld][fɔː(r); fə(r)]['teɪb(ə)l][juːz][ɪz]

Wrap	it	in	a	clean	white	cloth	(	a	napkin	which	is	too	old	for	table	use	is
裹	它	在	一个	干净的	白色的	布	(	一个	餐巾	哪个	是	也	老的	为了	桌子	使用	是

[best]) ,

best	)	,
最好的	)	,

用干净的白布包起来（最好是用那种太旧不能用来吃饭的餐巾），

[plʌndʒ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ,

plunge	it	into	boiling	salted	water	with	a	tablespoonful	of	vinegar	,
暴跌	它	进入	沸腾	咸的	水	和	一个	一汤匙	的	醋	,

将其放入加入一汤匙醋的沸腾盐水中。

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ['veri] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt]['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] ['mɪnɪts] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][saɪz] ,

let	it	boil	very	gently	for	about	seven	or	eight	minutes	,	according	to	size	,
让	它	熬	非常	轻轻地	为了	关于	七	或者	八	分钟	,	根据	到	尺寸	,

根据锅的大小，用小火煮七八分钟左右。

[ðen] [dreɪn] [wel] , [leɪ] ['keəfəli] [ɒn][ə; eɪ] [kliːn] ['næpkɪn] .

then	drain	well	,	lay	carefully	on	a	clean	napkin	.
然后	流走	出色地	,	躺	小心	在	一个	干净的	餐巾	.

然后沥干水分，小心地放在干净的餐巾纸上。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [slaɪst] [tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd]['lemənz] , [ænd; ənd] [tʌfts] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .

Garnish	**with**	**sliced**	**tomatoes**	**and**	**lemons**	**,**	**and**	**tufts**	**of**	**parsley**	**.**
装饰	和	切片	西红柿	和	柠檬	,	和	簇绒	的	香菜	.

用番茄片、柠檬片和欧芹碎装饰。

[send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l]['aɪðə(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ʃrɪmp] , [ɔː(r)] ['æntʃəvi] [sɔːs] .

Send	**to**	**table**	**either**	**melted**	**butter**	**,**	**shrimp**	**,**	**or**	**anchovy**	**sauce**	**.**
发送	到	桌子	任何一个	融化	黄油	,	虾	,	或者	凤尾鱼	酱	.

可选择搭配融化的黄油、虾仁或凤尾鱼酱汁上桌。

[səʊls] , [beɪkt] [ˌeɪ 'juː]['grætæn] . — [melt][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ]['grætæn] - [dɪʃ] , [ɔː(r)] [tɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Soles	**,**	**Baked**	**au**	**Gratin**	**.**	**—**	**Melt**	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**in**	**a**	**gratin**	**-**	**dish**	**,**	**or**	**tin**	**baking**	**dish**	**.**
鞋底	,	烘焙	au	焗烤	.	—	熔化	一个	盎司	的	黄油	在	一个	焗烤	-	盘子	,	或者	锡	烘烤	盘子	.

焗烤鳎鱼——在焗烤盘或锡制烤盘中融化一盎司黄油。

[tʃɒp] ['faɪnli] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ʃə'lɔts] , [ə; eɪ] [smɔːl] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [fjuː] [hɜːbs] ,

Chop	**finely**	**two**	**or**	**three**	**shallots**	**,**	**a**	**small**	**bunch**	**of**	**parsley**	**,**	**and**	**few**	**herbs**	**,**
劈	精细地	二	或者	三	小葱	,	一个	小的	束	的	香菜	,	和	很少	草药	,

将两三个小葱、一小束欧芹和少许香草切碎，

[greɪt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] .

grate	**a**	**slice**	**of**	**stale**	**bread**	**.**
格特	一个	片	的	陈旧	面包	.

将一片隔夜面包磨碎。

['sprɪŋk(ə)l][hɑːf][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv] [ðiːz] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ,

Sprinkle	**half**	**the**	**quantity**	**of**	**these**	**at**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**dish**	**,**
撒	一半	这	数量	的	这些	在	这	底部	的	这	盘子	,

将其中一半的量撒在盘子底部，

[leɪ] [ðə; ði] [səʊl] [ə'pɒn] [ðæt] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)] .

lay	**the**	**sole**	**upon**	**that**	**and**	**cover**	**with**	**the**	**remainder**	**.**
躺	这	唯一	之上	那	和	覆盖	和	这	余	.

将鞋底放在上面，然后用剩余的布料覆盖。

[pɔː(r)]['aɪðə(r)][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] [ɔː(r)][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən]['əʊvə(r)][ɔːl] ,

Pour	**either**	**a**	**glass**	**of**	**white**	**wine**	**or**	**the**	**juice**	**of**	**a**	**lemon**	**over**	**all**	**,**
倒	任何一个	一个	玻璃	的	白色的	葡萄酒	或者	这	汁	的	一个	柠檬	超过	全部	,

最后淋上一杯白葡萄酒或柠檬汁。

[leɪ] [ə; eɪ] [fjuː] ['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)][æt; ət][ðə; ði][tɒp] ,

lay	**a**	**few**	**bits**	**of**	**butter**	**at**	**the**	**top**	**,**
躺	一个	很少	比特	的	黄油	在	这	顶部	,

在顶部放几小块黄油，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**for**	**twenty**	**minutes**	**.**
和	烤	在	一个	快的	烤箱	为了	二十	分钟	.

放入烤箱快速烘烤二十分钟。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Serve	**in**	**the**	**same**	**dish**	**,**	**sprinkled**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
服务	在	这	相同的	盘子	,	撒上	和	盐	和	胡椒	.

盛于原盘中，撒上盐和胡椒粉即可。

[ɔː(r)] [səʊls] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [ɪf] [leɪd] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [dɪʃ] , ['hævɪŋ] [rʌbd] [ðem; ðəm] [wɪð]

Or	soles	are	very	nice	if	laid	in	a	buttered	dish	,	having	rubbed	them	with
或者	鞋底	是	非常	好的	如果	铺设	在	一个	涂黄油的	盘子	,	拥有	摩擦	他们	和

['flaʊə(r)] ,

flour	,
面粉	,

或者，将鱼脚放在抹了黄油的盘子里，再用面粉擦一下，也很好吃。

[mɔː(r)] ['bʌtə(r)] [pleɪst] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] , [ænd; ənd] [beɪkt] [tɪl] « -

more	butter	placed	on	the	top	,	and	baked	till	«	69
更多的	黄油	放置	在	这	顶部	,	和	烘焙	直到	«	-

在上面放上更多黄油，烤至69度。

» ['laɪtli] [braʊn] .

»	lightly	browned	.
»	轻轻	棕色	.

略呈棕色。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['lɪftɪd] [ɒn] [tuː; tə] [ə'nʌðə(r)] [dɪʃ] , [bʌt; bət] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð]

They	may	be	lifted	on	to	another	dish	,	but	the	butter	should	be	served	with
他们	可能	是	抬起	在	到	其他	盘子	,	但	这	黄油	应该	是	服务	和

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

可以将它们盛到另一个盘子里，但黄油应该和它们一起上桌。

[səʊl] - [lɑː] [nɔː'mænd] . — [ðɪs] [ɪz] [æn; ən] - [dɪʃ] .

Sole	à	la	Normande	.	—	This	is	an	epicure's	dish	.
唯一	-	拉	诺曼底	.	—	这	是	一个	-	盘子	.

Sole à la Normande——这是美食家的菜肴。

['ɑːftə(r)] ['skɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['kliːnɪŋ] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [səʊl] , [draɪ] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [rʌb] [wɪð]

After	skinning	and	cleaning	a	large	sole	,	dry	it	thoroughly	and	rub	with
后	剥皮	和	打扫	一个	大的	唯一	,	干燥	它	彻底	和	擦	和

['flaʊə(r)] .

flour	.
面粉	.

将大鳎鱼去皮清洗干净后，彻底擦干，然后涂上面粉。

[teɪk] [ə; eɪ] ['grætæn] - [dɪʃ] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] ['pɔːsəlɪn] [wʌn] [wɪtʃ] [wɪl] [stænd] ['faɪə(r)] .

Take	a	gratin	-	dish	,	or	a	porcelain	one	which	will	stand	fire	.
拿	一个	焗烤	-	盘子	,	或者	一个	瓷	一	哪个	将要	站立	火	.

取一个焗烤盘，或者一个能耐火的瓷盘。

[slaɪs] [tuː] [ʃə'lɔts] ['veri] ['θɪnli] , [braʊn] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bʌtə(r)] ,

Slice	two	shallots	very	thinly	,	brown	them	in	butter	,
片	二	小葱	非常	薄薄的	,	棕色的	他们	在	黄油	,

将两个小洋葱切成薄片，用黄油煎至棕色。

[ænd; ənd] [leɪ] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [mɔː(r)] ['bʌtə(r)] .

and	lay	at	the	bottom	of	the	dish	with	more	butter	.
和	躺	在	这	底部	的	这	盘子	和	更多的	黄油	.

然后把它和更多的黄油一起放在盘子底部。

[leɪ] [ðə; ði] [səʊl] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,

Lay	the	sole	in	the	dish	,	sprinkle	it	with	salt	and	pepper	,
莱	这	唯一	在	这	盘子	,	撒	它	和	盐	和	胡椒	,

将鳎鱼放入盘中，撒上盐和胡椒粉，

[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] .

and	cover	with	a	glass	of	white	wine	.
和	覆盖	和	一个	玻璃	的	白色的	葡萄酒	.

然后淋上一杯白葡萄酒。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl]['tendə(r)] [θruː] .

Bake	in	a	gentle	oven	until	tender	through	.
烤	在	一个	温和的	烤箱	直到	投标	通过	.

用低温烤箱烘烤至完全软嫩。

['miːnwaɪl] [meɪk] [sʌm; səm] [rɪtʃ] [waɪt] [sɔːs] [wɪð] [kriːm] ; [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , [teɪk] [ə; eɪ] [fjuː] ['ɔɪstə(r)z] ,

Meanwhile	make	some	rich	white	sauce	with	cream	;	if	possible	,	take	a	few	oysters	,
同时	制作	一些	富有的	白色的	酱	和	奶油	;	如果	可能的	,	拿	一个	很少	牡蛎	,

与此同时，用奶油做一些浓郁的白酱；如果可以的话，加几个牡蛎。

[bɪəd] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] [wɪð] [ðeə(r)]['lɪkə(r)] ;

beard	them	,	and	put	them	into	the	sauce	with	their	liquor	;
胡须	他们	,	和	放	他们	进入	这	酱	和	他们的	酒	;

拔掉胡须，把它们和胡须一起放入酱汁中；

[let][ðə; ði] [sɔːs] ['mɪəli] ['sɪmə(r)] ['ɑːftə(r)] [ðɪs] .

let	the	sauce	merely	simmer	after	this	.
让	这	酱	仅仅	煨	后	这	.

之后让酱汁小火慢炖即可。

['əʊpən][ə; eɪ] [smɔːl] [tɪn][ɒv; əv]['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] , [mɪns] [ðem; ðəm] ['faɪnli] , [ænd; ənd] [struː]

Open	a	small	tin	of	button	mushrooms	,	mince	them	finely	,	and	strew
打开	一个	小的	锡	的	按钮	蘑菇	,	剁碎	他们	精细地	,	和	脏

[ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði][səʊl] ,

them	over	the	sole	,
他们	超过	这	唯一	,

打开一小罐白蘑菇，切碎，撒在鳎鱼上。

[let][ðem; ðəm][get][hɒt] [θruː] , [ðen] [pɔː(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ɔːl] .

let	them	get	hot	through	,	then	pour	the	oyster	sauce	over	all	.
让	他们	得到	热的	通过	,	然后	倒	这	牡蛎	酱	超过	全部	.

等它们完全加热后，再淋上蚝油。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [ʃrɪmps] , [ænd; ənd] [pleɪs] ['taɪni] ['kruːtɔnz] [ɒv; əv] [fraɪd] [bred] [raʊnd] [ðə; ði]

Garnish	with	a	few	shrimps	,	and	place	tiny	croutons	of	fried	bread	round	the
装饰	和	一个	很少	虾	,	和	地方	微小的	烤面包丁	的	油煎	面包	圆形的	这

[edʒ] .

edge	.
边缘	.

用几只虾仁装饰，并在边缘放上炸面包丁。

['saɪdə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [waɪn] .

Cider	may	be	used	instead	of	wine	.
苹果酒	可能	是	用过的	反而	的	葡萄酒	.

可以用苹果酒代替葡萄酒。

[səʊls] , [fɪl'iːtɪd] . — ['fɪlɪt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [səʊl] [baɪ] ['slɪtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [bæk]

Soles	,	Filleted	.	—	Fillet	a	large	sole	by	slitting	it	down	the	middle	of	the	back
鞋底	,	鱼片	.	—	鱼片	一个	大的	唯一	经过	切缝	它	向下	这	中间	的	这	后退

, « -

,	«	70
,	«	-

鞋底，去骨。——将大鞋底沿后部中间切开，制成去骨片。« 70

» [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ['reɪzɪŋ] [ðə; ði] [fleʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn][ɒn] [iːtʃ] [saɪd] .

»	and	with	a	sharp	knife	raising	the	flesh	from	the	bone	on	each	side	.
»	和	和	一个	锋利的	刀	提高	这	肉	从	这	骨	在	每个	边	.

"然后用锋利的刀将两侧的肉从骨头上剔下来。"

[dɪ'vaɪd][ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [kən'viːniənt] [saɪzd] ['piːsɪz] , [seɪ] [tuː] ['ɪntʃɪz] [brɔːd] [ænd; ənd] [θriː] [lɒŋ] ,

Divide	the	meat	into	convenient	sized	pieces	,	say	two	inches	broad	and	three	long	,
划分	这	肉	进入	方便的	尺寸	件	,	说	二	英寸	广阔	和	三	长的	,

将肉切成大小合适的块，例如宽两英寸，长三英寸。

[meɪk] [ə; eɪ][ˌmærɪ'neɪd][ɒv; əv][sɔ:lt] , ['pepə(r)] , ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd][ɔɪl] , [leɪ] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɪn] [ðɪs] ,

make	**a**	**marinade**	**of**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**vinegar**	**,**	**and**	**oil**	**,**	**lay**	**the**	**fillets**	**in**	**this**	**,**
制作	一个	腌料	的	盐	,	胡椒	,	醋	,	和	油	,	躺	这	鱼片	在	这	,

用盐、胡椒粉、醋和油调制腌料，将鱼片放入腌料中腌制。

['tɜ:nɪŋ] [ðem; ðəm]['ɒf(ə)n] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][laɪ][æn; ən]['aʊə(r)][ɔ:(r)][səʊ] .

turning	**them**	**often**	**,**	**and**	**let**	**them**	**lie**	**an**	**hour**	**or**	**so**	**.**
转弯	他们	经常	,	和	让	他们	说谎	一个	小时	或者	所以	.

经常翻动它们，然后让它们静置一个小时左右。

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] ['bætə(r)] — [ə; eɪ] [hi:pt] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [mɪkst] [smu:ð] [wɪð] [ə; eɪ]

Prepare	**a**	**frying**	**batter**	**—**	**a**	**heaped**	**spoonful**	**of**	**flour**	**mixed**	**smooth**	**with**	**a**
准备	一个	煎炸	连击	—	一个	堆积如山	一勺	的	面粉	混合	光滑的	和	一个

['lɪt(ə)l][ɔɪl][ænd; ənd][kəʊld]['wɔ:tə(r)] ,

little	**oil**	**and**	**cold**	**water**	**,**
小的	油	和	寒冷的	水	,

准备炸面糊——将一大勺面粉与少许油和冷水混合均匀，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tu:] [egz] — [ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['feəli] [θɪk] .

a	**pinch**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**the**	**whites**	**of**	**two**	**eggs**	**—**	**it**	**should**	**be**	**fairly**	**thick**	**.**
一个	捏	的	盐	,	和	这	白人	的	二	鸡蛋	—	它	应该	是	相当	厚的	.

一小撮盐，两个鸡蛋的蛋白——应该比较浓稠。

[wel] [kəʊt] [i:tʃ] ['fɪlɪt] [wɪð] [ðɪs] , [ðen] [drɒp]['ɪntu:] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , [ænd; ənd][fraɪ] [tɪl] [ə; eɪ][naɪs] [braʊn]

Well	**coat**	**each**	**fillet**	**with**	**this**	**,**	**then**	**drop**	**into**	**boiling**	**fat**	**,**	**and**	**fry**	**till**	**a**	**nice**	**brown**
出色地	外套	每个	鱼片	和	这	,	然后	降低	进入	沸腾	胖的	,	和	炒	直到	一个	好的	棕色的

.

:

.

将每片鱼柳均匀裹上酱汁，然后放入沸腾的油脂中煎炸至金黄色。

['gɑ:nɪʃ] ['prɪtɪli] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] .

Garnish	**prettily**	**,**	**and**	**serve**	**with**	**tomato**	**sauce**	**.**
装饰	漂亮	,	和	服务	和	番茄	酱	.

精心装饰后，佐以番茄酱食用。

[ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɒv; əv][səʊl] [meɪ] [bi:; bi] [dip] ['ɪntu:] [eg] [ænd; ənd] [bred] ['rɑ:spiŋ, 'ræ-] , [fraɪd] ,

The	**fillets**	**of**	**sole**	**may**	**be**	**dipped**	**into**	**egg**	**and**	**bread**	**raspings**	**,**	**fried**	**,**
这	鱼片	的	唯一	可能	是	浸入	进入	蛋	和	面包	锉刀	,	油煎	,

鳎鱼片可以蘸上蛋液和面包屑，然后煎炸。

[ðen] [leɪd][ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔ:s] [tu:; tə] [hi:t] [θru:] , [bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] [ˌɔ:ltə'geðə(r)] :

then	**laid**	**in**	**the**	**following**	**sauce**	**to**	**heat**	**through**	**,**	**before**	**serving**	**altogether**	**:**
然后	铺设	在	这	下列的	酱	到	热	通过	,	前	服务	共	:

然后倒入以下酱汁加热，最后一起上桌：

[hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][klɪə(r)] [stɒk] ['θɪkənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [mɪkst]

half	**a**	**pint**	**of**	**clear**	**stock**	**thickened**	**with**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**,**	**mixed**
一半	一个	品脱	的	清除	库存	增稠	和	一个	一汤匙	的	面粉	,	混合

[smu:ð] [wɪð] ['bʌtə(r)] ,

smooth	**with**	**butter**	**,**
光滑的	和	黄油	,

半品脱清汤，加入一汤匙面粉勾芡，与黄油搅拌均匀。

[ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['ketʃəp] , [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ðə; ði]

a	**tablespoonful**	**of**	**mushroom**	**ketchup**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**curry**	**powder**	**,**	**the**
一个	一汤匙	的	蘑菇	番茄酱	,	一个	一茶匙	的	咖喱	粉末	,	这

[seɪm] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] ,

same	**of**	**tarragon**	**vinegar**	**,**
相同的	的	龙蒿	醋	,

一汤匙蘑菇番茄酱，一茶匙咖喱粉，一茶匙龙蒿醋，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt] .

and	a	pinch	of	salt	.
和	一个	捏	的	盐	.

再加一小撮盐。

[let] [ðə; ði] [sɔ:s] [bi:; bi] [wel] [kʊkt] [bɪ'fɔ:(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['fɪlɪt] .

Let	the	sauce	be	well	cooked	before	putting	in	the	fillets	.
让	这	酱	是	出色地	煮熟	前	推杆	在	这	鱼片	.

酱汁要充分煮熟后再放入鱼片。

[ðə; ði] ['fɪlɪt] , [ɔ:(r)] [smɔ:l] [səʊls] [həʊl] , [meɪ] [bi:; bi]['dʒentli] ['sɪmə(r)d] [ɪn]['bʌtə(r)] [tɪl] ['tendə(r)] ,

The	fillets	,	or	small	soles	whole	,	may	be	gently	simmered	in	butter	till	tender	,
这	鱼片	,	或者	小的	鞋底	所有的	,	可能	是	轻轻地	小火慢炖	在	黄油	直到	投标	,

将鱼片或整条小鳎鱼用黄油小火慢炖至软嫩，

[ðen] [leɪd][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [waɪt] [sɔ:s] « -

then	laid	on	a	hot	dish	,	and	white	sauce	«	71
然后	铺设	在	一个	热的	盘子	,	和	白色的	酱	«	-

然后放在热盘上，淋上白酱« 71

» ['si:z(ə)nd] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['leмən][dʒu:s] , [bi:; bi] [pɔ:] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

»	seasoned	with	salt	,	pepper	,	and	lemon	juice	,	be	poured	over	them	.
»	经验丰富的	和	盐	,	胡椒	,	和	柠檬	汁	,	是	倾倒	超过	他们	.

用盐、胡椒粉和柠檬汁调味后，淋在上面。

[ɪf] [ðə; ði] [səʊls] [bi:; bi] [bɔɪld] [fɔ:(r); fə(r)] [tu:] ['mɪnɪts] ['əʊnli][bɪ'fɔ:(r)] ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]

If	the	soles	be	boiled	for	two	minutes	only	before	putting	them	in	the
如果	这	鞋底	是	煮沸	为了	二	分钟	仅有的	前	推杆	他们	在	这

['bʌtə(r)] ,

butter	,
黄油	,

如果比目鱼在放入黄油之前只煮两分钟，

[ænd; ənd][ðə; ði] [sɔ:s] [bi:; bi] [meɪd] [wɪð] [kri:m] ,

and	the	sauce	be	made	with	cream	,
和	这	酱	是	制成	和	奶油	,

酱汁要用奶油制成。

[ðɪs] [wɪl] [bi:; bi] [faʊnd] [ə; eɪ][məʊst] [dɪ'lɪʃəs] [wei] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [ðem; ðəm][fɔ:(r); fə(r)]

this	will	be	found	a	most	delicious	way	of	dressing	them	for
这	将要	是	成立	一个	最多	可口的	方式	的	敷料	他们	为了

['ɪnvəlɪd；ɪn'vælɪd] .

invalids	.
无效	.

这将是一种非常美味的为病人准备的服装方式。

[spræt] . — [spræt][rɪ'zemb(ə)l] ['herɪŋz] ['veri] ['kləʊsli] .

Sprats	.	—	Sprats	resemble	herrings	very	closely	.
鲱鱼	.	—	鲱鱼	类似	鲱鱼	非常	密切	.

鲱鱼——鲱鱼与鲱鱼非常相似。

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ə'bʌndənt] [ɒn][ðə; ði] [nɔ:θ] ['brɪtɪʃ] [kəʊsts] , [pə'tɪkjələli] [ɪn][ðə; ði] [fɜ:θ] [ɒv; əv] [fɔ:θ] .

They	are	abundant	on	the	North	British	coasts	,	particularly	in	the	Firth	of	Forth	.
他们	是	丰富	在	这	北	英国	海岸	,	特别	在	这	弗斯	的	第四	.

它们在北不列颠海岸很常见，尤其是在福斯湾。

[ɪn] ['edɪnbrə] [ænd; ənd]['glɑ:zgəʊ] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [nəʊn] [æz; əz] " [gɑ:rvi:z] .

In	Edinburgh	and	Glasgow	they	are	known	as	"	garvies	.
在	爱丁堡	和	格拉斯哥	他们	是	已知	作为	"	加维斯	.

在爱丁堡和格拉斯哥，它们被称为“garvies”。

" [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] ['eni] [ɒv; əv] [ðə; ði] [weɪz] [prɪ'skraɪbd] [fɔː(r); fə(r)] ['herɪŋz] ,

"	They	may	be	cooked	in	any	of	the	ways	prescribed	for	herrings	,
"	他们	可能	是	煮熟	在	任何	的	这	方式	规定	为了	鲱鱼	,

“它们可以按照鲱鱼的烹饪方法进行烹饪，

[bʌt; bət] [ɑː(r); ə(r)] [best] [brɔɪld] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [ɪm'pruːvz] [ðə; ði] ['fleɪvə(r)]

but	are	best	broiled	over	the	fire	,	and	lemon	juice	improves	the	flavour
但	是	最好的	烤制	超过	这	火	,	和	柠檬	汁	改善	这	味道

[ɒv; əv] [ðem; ðəm] .

of	them	.
的	他们	.

但最好还是用火烤着吃，柠檬汁可以提升它们的味道。

['stɜːdʒən] . — [ðə; ði] ['stɜːdʒən] [ɪz] ['sʌmwɒt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['reərəti] [ɪn] ['ɪŋglɪʃ] ['mɑːrkɪts] , [ɔːl'ðəʊ]

Sturgeon	.	—	The	sturgeon	is	somewhat	of	a	rarity	in	English	markets	,	although
鲟	.	—	这	鲟	是	有些	的	一个	稀有性	在	英语	市场	,	虽然

['kɒmən] [ɪ'nʌf] [ɪn] ['rʌʃə] .

common	enough	in	Russia	.
常见的	足够的	在	俄罗斯	.

鲟鱼——鲟鱼在英国市场上比较少见，但在俄罗斯却很常见。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [rɪ'gɑːdɪd] [æz; əz] [ə; eɪ] ['rɔɪəl] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [ɪz] [prə'pɔːʃənətli] ['kɒstli] .

It	is	regarded	as	a	royal	fish	,	and	is	proportionately	costly	.
它	是	认为	作为	一个	皇家	鱼	,	和	是	按比例	昂贵	.

它被视为一种名贵鱼类，价格也相应昂贵。

[ɪts] [fleʃ] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] ,

Its	flesh	is	delicious	,
它是	肉	是	可口的	,

它的肉质鲜美。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ˌkæviaː] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['rʌʃnz] [prɪ'peə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [rəʊ] [ɪz] ['dʒʌstli] [ɪs'tiːmd]

and	the	caviare	which	the	Russians	prepare	from	the	roe	is	justly	esteemed
和	这	鱼子酱	哪个	这	俄罗斯人	准备	从	这	鱼子	是	公正地	尊敬的

[ə; eɪ] [greɪt] ['delɪkəsi] .

a	great	delicacy	.
一个	伟大的	美味	.

俄罗斯人用鱼卵制成的鱼子酱被誉为极好的美味佳肴。

[ðə; ði] ['rʌʃ(ə)n] ['meθəd] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [pɑː(r)] - [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [wɪð] ['ʌnjənz] ,

The	Russian	method	of	dressing	it	is	to	par	-	boil	it	in	water	with	onions	,
这	俄语	方法	的	敷料	它	是	到	帕	-	熬	它	在	水	和	洋葱	,

俄罗斯人处理这道菜的方法是先用洋葱和水焯一下。

[hɜːbs] , [ænd; ənd] - , [ðen] [tuː; tə] [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [dredʒ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['flaʊə(r)] ,

herbs	,	and	baysalt	,	then	to	drain	it	,	dredge	it	with	flour	,
草药	,	和	-	,	然后	到	流走	它	,	疏通	它	和	面粉	,

加入香草和月桂盐，然后沥干水分，裹上一层面粉。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ['lɪbərəli] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [tuː; tə] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔː(r)] [ə; eɪ] [braɪt] «

and	pour	melted	butter	liberally	over	it	,	then	to	lay	it	before	a	bright	«
和	倒	融化	黄油	慷慨地	超过	它	,	然后	到	躺	它	前	一个	明亮的	«

-

72

-

然后在上面淋上大量的融化黄油，再把它放在明亮的« 72 前面

» ['faɪə(r)][tu:; tə] [rəʊst] , ['sɜ:vɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [sɔ:s] , ['aɪðə(r)] [pɔ:] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'ti:] , [ɔ:(r)][ɪn][ə; eɪ]

»	fire	to	roast	,	serving	with	a	rich	sauce	,	either	poured	over	it	,	or	in	a
»	火	到	烤	,	服务	和	一个	富有的	酱	,	任何一个	倾倒	超过	它	,	或者	在	一个

[tju'ri:n; tə'ri:n] .

tureen	.
汤碗	.

»用火烤制，佐以浓郁的酱汁，可以浇在食物上，也可以盛在汤碗中。

['stɜ:dʒən] [ɪz] ['veri] [gʊd] [ɪf] ['sɪmpli] ['rəʊstɪd] [bɪ'fɔ:(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , ['teɪkɪŋ] [keə(r)][tu:; tə] [beɪst]

Sturgeon	is	very	good	if	simply	roasted	before	the	fire	,	taking	care	to	baste
鲟	是	非常	好的	如果	简单地	烤	前	这	火	,	采取	关心	到	绷

['fri:kwəntli] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

frequently	with	butter	.
频繁地	和	黄油	.

鲟鱼只需在火上烤制即可，并注意经常用黄油涂抹。

[ɒv; əv] [kɔ:s] [ɔ:l][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][spaɪks][ɑ:(r); ə(r)] ['pri:viəsli] [strɪpt] [ɒf] , [ænd; ənd][ðə; ði] [fɪʃ]

Of	course	all	the	skin	and	spikes	are	previously	stripped	off	,	and	the	fish
的	课程	全部	这	皮肤	和	尖峰	是	之前	脱衣舞	离开	,	和	这	鱼

[wel] [klenzd] .

well	cleansed	.
出色地	已清洗	.

当然，所有的皮和刺都事先被剥掉了，鱼也已经被彻底清洗干净了。

['stɜ:dʒən] , [stju:d] . — [ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][best] [weɪz] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ə; eɪ]['pɔ:ʃ(ə)n][ɒv; əv] [ðɪs]

Sturgeon	,	Stewed	.	—	This	is	one	of	the	best	ways	of	cooking	a	portion	of	this
鲟	,	炖	.	—	这	是	一	的	这	最好的	方式	的	烹饪	一个	部分	的	这

[fɪʃ] .

fish	.
鱼	.

炖鲟鱼——这是烹饪这种鱼的最佳方法之一。

[teɪk] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] ['slaɪsɪz][ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [let][ðem; ðəm] [sti:p] [ɪn]['vɪnɪgə(r)] [ə'waɪl] .

Take	two	or	three	slices	about	an	inch	thick	,	let	them	steep	in	vinegar	awhile	.
拿	二	或者	三	切片	关于	一个	英寸	厚的	,	让	他们	陡	在	醋	一会儿	.

取两三片约一英寸厚的面包片，浸泡在醋里一会儿。

[draɪ][ðem; ðəm] , [dɪp][ɪn]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][sʌm; səm] ['frɒθɪŋ] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd]

Dry	them	,	dip	in	flour	,	and	place	in	some	frothing	butter	in	a	covered
干燥	他们	,	蘸	在	面粉	,	和	地方	在	一些	起泡	黄油	在	一个	涵盖

['stju:pæn] .

stewpan	.
炖锅	.

将它们擦干，蘸上面粉，放入盖好的炖锅中，加入一些起泡的黄油。

[let] [ðem; ðəm] [braʊn] [ɒn][bəuθ][saɪdz] , [ðen] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [fɪʃ] ,

Let	them	brown	on	both	sides	,	then	remove	the	fish	,
让	他们	棕色的	在	两个都	侧面	,	然后	消除	这	鱼	,

将它们两面煎至金黄，然后取出鱼。

[ænd; ənd][ɪn][ɪts] [pleɪs] [pʊt][ə; eɪ] [fju:] [ʃə'lɔts] , [hɑ:f][ə; eɪ] [smɔ:l] ['kærət] [kʌt]['ɪntu:][daɪs] ,

and	in	its	place	put	a	few	shallots	,	half	a	small	carrot	cut	into	dice	,
和	在	它是	地方	放	一个	很少	小葱	,	一半	一个	小的	胡萝卜	切	进入	骰子	,

然后用几颗小葱头和半根切成丁的小胡萝卜代替，

[ænd; ənd][sʌm; səm]['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] .

and	some	button	mushrooms	.
和	一些	按钮	蘑菇	.

还有一些白蘑菇。

[wen] [ðiːz] [hæv; həv] [braʊn] , ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][klɪə(r)] [viːl] [brɒθ] ,

When	these	have	browned	,	cover	them	with	half	a	pint	of	clear	veal	broth	,
什么时候	这些	有	棕色	,	覆盖	他们	和	一半	一个	品脱	的	清除	小牛肉	肉汤	,

待这些肉块煎至棕色后，倒入半品脱清澈的小牛肉汤，盖住肉块。

[ə; eɪ] [gʊd] ['tʌmbləfʊl] [ɒv; əv]['klærət] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] [mɪkst] ,

a	good	tumblerful	of	claret	,	a	teaspoonful	of	salt	and	pepper	mixed	,
一个	好的	满满一杯	的	红酒	,	一个	一茶匙	的	盐	和	胡椒	混合	,

满满一杯红酒，一茶匙盐和胡椒粉混合，

[ðen] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['stɜːdʒən] .

then	replace	the	slices	of	sturgeon	.
然后	代替	这	切片	的	鲟	.

然后放回鲟鱼片。

[let] [ɔːl] [stjuː] [tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['ʌpwədz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [wen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn][tuː; tə]

Let	all	stew	together	for	upwards	of	an	hour	,	when	remove	the	fish	on	to
让	全部	炖	一起	为了	向上	的	一个	小时	,	什么时候	消除	这	鱼	在	到

[ə; eɪ] [dɪʃ] ,

a	dish	,
一个	盘子	,

将所有食材一起炖煮一个小时以上，然后将鱼取出放在盘子里。

[streɪn] [ðə; ði] [sɔːs] [frɒm; frəm][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] [rəʊld] [ɪn]

strain	the	sauce	from	the	vegetables	,	thicken	it	with	a	little	flour	rolled	in
拉紧	这	酱	从	这	蔬菜	,	加厚	它	和	一个	小的	面粉	滚动	在

['bʌtə(r)] ,

butter	,
黄油	,

将酱汁从蔬菜中滤出，用裹着黄油的少许面粉勾芡，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][sʌm; səm] [ʃɑːp] [sɔːs] .

and	add	a	spoonful	of	some	sharp	sauce	.
和	添加	一个	一勺	的	一些	锋利的	酱	.

再加一勺味道浓郁的酱汁。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn][ðə; ði] [dɪʃ] . « -

Pour	over	the	fish	on	the	dish	.	«	73
倒	超过	这	鱼	在	这	盘子	.	«	-

将酱汁淋在盘子里的鱼上。« 73

» [tentʃ] . — ['rɪvə(r)] [tentʃ] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][best][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

»	Tench	.	—	River	tench	are	the	best	for	the	table	.
»	丁鳊	.	—	河	丁鱥	是	这	最好的	为了	这	桌子	.

»丁鱥——河丁鱥是食用的最佳选择。

[ðeɪ] ['sʌmwɒt] [rɪ'zemb(ə)l][kɑːp] , [bʌt; bət][ɑː(r); ə(r)][smɔːlə(r)][ɪn][saɪz][ænd; ənd][ɒv; əv][ə; eɪ] [rɪtʃə]

They	somewhat	resemble	carp	,	but	are	smaller	in	size	and	of	a	richer
他们	有些	类似	鲤鱼	,	但	是	较小的	在	尺寸	和	的	一个	更富有

['fleɪvə(r)] .

flavour	.
味道	.

它们有点像鲤鱼，但个头较小，味道更鲜美。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][laɪ][ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['aʊəz] , [ðen] [biː; bi] [tɜːnd] ['ɪntuː][klɪə(r)] [sprɪŋ]

They	should	lie	in	salt	water	for	a	few	hours	,	then	be	turned	into	clear	spring
他们	应该	说谎	在	盐	水	为了	一个	很少	小时	,	然后	是	转向	进入	清除	春天

['wɔːtə(r)] ,

water	,
水	,

它们应该在盐水中浸泡几个小时，然后转化为清澈的泉水。

[tuː; tə][rɪd][ðem; ðəm][ɒv; əv][ðə; ði] [slaɪt] ['mʌdi] ['fleɪvə(r)] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][æpt][tuː; tə][hæv; həv] .

to	rid	them	of	the	slight	muddy	flavour	which	they	are	apt	to	have	.
到	摆脱	他们	的	这	轻微	浑	味道	哪个	他们	是	易于	到	有	.

去除它们可能带有的轻微泥腥味。

[ðə; ði][kəʊld]['wɪntə(r)] [mʌnθs] [ɑː(r); ə(r)][ðeə(r)][best] ['siːz(ə)n] .

The	cold	winter	months	are	their	best	season	.
这	寒冷的	冬天	几个月	是	他们的	最好的	季节	.

寒冷的冬季是它们生长最旺盛的季节。

['empti] [ænd; ənd] [skeɪl] [ðə; ði] [tentʃ] ['veri] ['keəfəli] , ['ɔːlweɪz] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [gɪlz] ,

Empty	and	scale	the	tench	very	carefully	,	always	removing	the	gills	,
空的	和	规模	这	丁鳜	非常	小心	,	总是	移除	这	鳃	,

仔细地掏空并刮去丁鳜的鳞片，务必去除鳃。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][məʊst][æpt][tuː; tə] [rɪ'teɪn] [ðə; ði] ['mʌdi] ['fleɪvə(r)] .

as	they	are	most	apt	to	retain	the	muddy	flavour	.
作为	他们	是	最多	易于	到	保持	这	浑	味道	.

因为它们最容易保留泥腥味。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [klenzd] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [plæn][tuː; tə] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs] .

After	the	fish	is	cleansed	it	is	a	good	plan	to	rub	it	well	over	with	lemon	juice	.
后	这	鱼	是	已清洗	它	是	一个	好的	计划	到	擦	它	出色地	超过	和	柠檬	汁	.

鱼清洗干净后，最好用柠檬汁好好涂抹一遍。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [beɪkt] [ˌeɪ 'juː]['grætæn] , [ɔː(r)] [bɔɪld] [ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [brɔɪld] ['əʊvə(r)] [ðə; ði]['faɪə(r)] .

It	may	then	be	baked	au	gratin	,	or	boiled	in	salt	water	,	or	broiled	over	the	fire	.
它	可能	然后	是	烘焙	au	焗烤	,	或者	煮沸	在	盐	水	,	或者	烤制	超过	这	火	.

然后可以焗烤，或者用盐水煮，或者用火烤。

[ɪf] [ðə; ði][lɑːst] - [nemd] ['meθəd] [biː; bi] ['tʃəʊzn] , [let][ðə; ði] [fɪʃ] [biː; bi] [stiːpt] [ɪn][ɔɪl] ,

If	the	last	-	named	method	be	chosen	,	let	the	fish	be	steeped	in	oil	,
如果	这	最后的	-	命名	方法	是	选定	,	让	这	鱼	是	浸泡	在	油	,

如果选择最后一种方法，就把鱼浸泡在油里。

['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ræpt] [ɪn] [ɔɪld] ['peɪpə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['leɪɪŋ] [ɒn] [ðə; ði]['grɪdaɪən] .

sprinkled	with	salt	and	pepper	,	and	wrapped	in	oiled	paper	before	laying	on	the	gridiron	.
撒上	和	盐	和	胡椒	,	和	包装	在	涂油	纸	前	躺下	在	这	烤架	.

撒上盐和胡椒粉，用油纸包好，然后放在烤架上。

[greɪt] [keə(r)][ɪz] ['niːdɪd] [nɒt][tuː; tə][let][ðə; ði]['peɪpə(r)] [kætʃ] ['faɪə(r)] .

Great	care	is	needed	not	to	let	the	paper	catch	fire	.
伟大的	关心	是	需要	不是	到	让	这	纸	抓住	火	.

务必小心，不要让纸张着火。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['peɪpə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['brɪŋɪŋ] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] ,

Remove	the	paper	before	bringing	to	table	,
消除	这	纸	前	带来	到	桌子	,

上桌前请先撕掉包装纸。

[leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [ə; eɪ] [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

lay	the	fish	on	a	hot	dish	and	serve	a	sauce	piquante	over	it	.
躺	这	鱼	在	一个	热的	盘子	和	服务	一个	酱	辛辣的	超过	它	.

将鱼放在热盘中，淋上辣酱即可。

[ðə; ði] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [tuː; tə] [kʊk] [wɪl] [dɪ'pend] [ɪn'taɪəli] [ɒn] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] .

The	time	it	takes	to	cook	will	depend	entirely	on	the	size	of	the	fish	.
这	时间	它	需要	到	厨师	将要	依赖	完全	在	这	尺寸	的	这	鱼	.

烹饪所需时间完全取决于鱼的大小。

['brɔɪlɪŋ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [ðə; ði] [paʊnd] ; ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['rɑːðə(r)] [les] [taɪm] . « -

Broiling	will	require	about	ten	minutes	to	the	pound	;	boiling	and	baking	rather	less	time	.	«	74
烤制	将要	要求	关于	十	分钟	到	这	磅	;	沸腾	和	烘烤	相当	较少的	时间	.	«	-

烤制每磅大约需要十分钟；煮制和烘烤所需时间则短得多。« 74

» [tentʃ] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [gʊd] [ɪf] [fraɪd] .

»	Tench	is	also	good	if	fried	.
»	丁鳊	是	还	好的	如果	油煎	.

丁鲷鱼油炸后也很好吃。

['ɑːftə(r)] ['skeɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kliːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dip] ['ɪntuː] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] , [draɪd] ,

After	scaling	and	cleaning	it	should	be	dipped	into	vinegar	and	water	,	dried	,
后	缩放	和	打扫	它	应该	是	浸入	进入	醋	和	水	,	干燥	,

除垢和清洁后，应将其浸入醋和水中，然后晾干。

[ænd; ənd] [splɪt] ['əʊpən] ; [dredʒ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [plʌndʒ] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .

and	split	open	;	dredge	it	with	flour	,	and	plunge	into	boiling	fat	.
和	分裂	打开	;	疏通	它	和	面粉	,	和	暴跌	进入	沸腾	胖的	.

掰开；裹上面粉，放入沸腾的油脂中。

[sɜːv] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['lemənz] .

Serve	garnished	with	parsley	and	lemons	.
服务	装饰	和	香菜	和	柠檬	.

佐以欧芹和柠檬即可食用。

[traʊt] , [beɪkt] . — [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['naɪsɪst] [weɪz] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [traʊt] [ɪz] [tuː; tə] ['sɪmpli] [beɪk] [ðem; ðəm] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

Trout	,	Baked	.	—	One	of	the	nicest	ways	of	dressing	trout	is	to	simply	bake	them	with	butter	.
鳟鱼	,	烘焙	.	—	一	的	这	最友善的	方式	的	敷料	鳟鱼	是	到	简单地	烤	他们	和	黄油	.

烤鳟鱼——烹制鳟鱼最美味的方法之一就是用黄油烤制。

[wɒʃ] , ['empti] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðə; ði] [traʊt] , ['sprɪŋk(ə)l] [ðem; ðəm] [wɪð] ['siːz(ə)nd] ['flaʊə(r)] ,

Wash	,	empty	,	and	dry	the	trout	,	sprinkle	them	with	seasoned	flour	,
洗	,	空的	,	和	干燥	这	鳟鱼	,	撒	他们	和	经验丰富的	面粉	,

将鳟鱼洗净、沥干水分并擦干，撒上调味面粉。

[leɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [tɪn] [ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [hæz; həz] [biːn] ['meltɪd] ,

lay	in	a	baking	tin	in	which	a	little	butter	has	been	melted	,
躺	在	一个	烘烤	锡	在	哪个	一个	小的	黄油	有	到过	融化	,

将其平铺在涂抹了少许融化黄油的烤盘中。

[pleɪs] ['sevrəl] [pæts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .

place	several	pats	of	butter	over	them	,	and	bake	about	twenty	minutes	.
地方	一些	轻拍	的	黄油	超过	他们	,	和	烤	关于	二十	分钟	.

在上面放几块黄油，烤约二十分钟。

[lɪft] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [dɪʃ] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] , ['θɪkən] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ['slaɪtli] ,

Lift	them	out	on	to	a	dish	,	garnish	with	parsley	,	thicken	the	butter	slightly	,
举起	他们	出去	在	到	一个	盘子	,	装饰	和	香菜	,	加厚	这	黄油	轻微地	,

将它们盛入盘中，撒上欧芹碎装饰，将黄油稍微熬稠。

[stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] [skwiːz] [ɒv; əv]['leмən][dʒuːs] ,

stir	in	a	spoonful	of	chopped	parsley	and	a	squeeze	of	lemon	juice	,
搅拌	在	一个	一勺	的	切碎	香菜	和	一个	挤	的	柠檬	汁	,

拌入一勺切碎的欧芹和少许柠檬汁，

[ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] [raʊnd] [ðə; ði] [fɪʃ] .

and	pour	the	sauce	round	the	fish	.
和	倒	这	酱	圆形的	这	鱼	.

将酱汁淋在鱼的周围。

[traʊt] , [bɔɪld] . — [freʃ] [traʊt] [ɪz] ['eksələnt] [ɪf] [bɔɪld] [ɪn] " [kɔːt] - ['buːjɒn; 'buːjõ] " [fɔː(r); fə(r)][ten]

Trout	,	Boiled	.	—	Fresh	trout	is	excellent	if	boiled	in	"	court	-	bouillon	"	for	ten
鳟鱼	,	煮沸	.	—	新鲜的	鳟鱼	是	出色的	如果	煮沸	在	"	法庭	-	肉汤	"	为了	十

[tuː; tə] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] ,

to	fifteen	minutes	,
到	十五	分钟	,

水煮鳟鱼——新鲜鳟鱼用清汤煮10到15分钟味道极佳。

[ðen] [dreɪnd] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [dʌtʃ] [sɔːs] [ɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

then	drained	and	served	with	Dutch	sauce	or	melted	butter	.
然后	排水	和	服务	和	荷兰语	酱	或者	融化	黄油	.

沥干水分后，佐以荷兰酱或融化的黄油即可食用。

[ðɪs] ['meθəd] [ɪz]['sɪmələ(r)][tuː; tə] [ðæt] [ˌrekə'mendɪd] [baɪ][ðə; ði] [greɪt] ['aɪzək] ['wɔːltən] .

This	method	is	similar	to	that	recommended	by	the	great	Izaak	Walton	.
这	方法	是	相似的	到	那	受到推崇的	经过	这	伟大的	伊扎克	沃尔顿	.

这种方法与伟大的伊萨克·沃尔顿推荐的方法类似。

['tɜːbət] . — [ðə; ði] ['tɜːbət] [ɪz][ðə; ði] [kɪŋ] [ɒv; əv] [flæt] [fɪʃ] , [ænd; ənd][ɪz]['dʒʌstli][held][ɪn] [haɪ]

Turbot	.	—	The	turbot	is	the	king	of	flat	fish	,	and	is	justly	held	in	high
大菱鲆	.	—	这	大菱鲆	是	这	国王	的	平坦的	鱼	,	和	是	公正地	握住	在	高的

[ˌestɪ'meɪʃn] . « -

estimation	.	«	75
估算	.	«	-

大菱鲆——大菱鲆是比目鱼之王，备受推崇实至名归。[75]

» [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['rɑːðə(r)][æn; ən] [ɪk'spensɪv] [fɪʃ] , [ænd; ənd][ɪz]['məʊstli][səʊld][baɪ][saɪz] .

»	It	is	rather	an	expensive	fish	,	and	is	mostly	sold	by	size	.
»	它	是	相当	一个	昂贵的	鱼	,	和	是	大多	卖	经过	尺寸	.

"这种鱼价格比较贵，而且大多按大小出售。"

[æt; ət][ɪts][best][frɒm; frəm] ['februəri] [tuː; tə] ['ɔːgəst] .

At	its	best	from	February	to	August	.
在	它是	最好的	从	二月	到	八月	.

二月至八月是最佳观赏期。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][deɪ] , [ɔː(r)]['iːv(ə)n] [tuː] , [ɪf] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] .

It	will	keep	good	for	a	day	,	or	even	two	,	if	slightly	salted	.
它	将要	保持	好的	为了	一个	天	,	或者	甚至	二	,	如果	轻微地	咸的	.

如果稍微加点盐，可以保存一天甚至两天。

[sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rʌbd] [ɔːl]['əʊvə(r)][tuː; tə][help][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði][slaɪm] .

Salt	should	be	rubbed	all	over	to	help	to	remove	the	slime	.
盐	应该	是	摩擦	全部	超过	到	帮助	到	消除	这	粘液	.

应该在全身涂抹盐，以帮助去除粘液。

[ðə; ði][fɪnz][ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi][kʌt] [ɒf] ,

The	fins	should	not	be	cut	off	,
这	鳍	应该	不是	是	切	离开	,

鳍片不应该被切掉。

[bʌt; bət][æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ɔːl][ðə; ði] [weɪ] [daʊn] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]

but	an	incision	should	be	made	all	the	way	down	the	middle	of	the
但	一个	切口	应该	是	制成	全部	这	方式	向下	这	中间	的	这

['bækbəʊn] [ɒn][ðə; ði][dɑːk] [saɪd][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [waɪt] [saɪd] ['krækɪŋ] .

backbone	on	the	dark	side	to	prevent	the	white	side	cracking	.
骨干	在	这	黑暗的	边	到	防止	这	白色的	边	裂纹	.

但应该在脊椎骨深色的一侧从中间切开一道口子，以防止白色一侧开裂。

['lemən] [dʒuːs] [rʌbd] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][helps][tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði]['kʌlə(r)] .

Lemon	juice	rubbed	over	it	helps	to	preserve	the	colour	.
柠檬	汁	摩擦	超过	它	帮助	到	保存	这	颜色	.

涂抹柠檬汁有助于保持颜色。

['eni] [ʌn'saɪtli] [spɒts][ɒn][ðə; ði] [waɪt] [saɪd] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]

Any	unsightly	spots	on	the	white	side	may	be	removed	by	rubbing	with	salt	and
任何	难看的	地点	在	这	白色的	边	可能	是	已移除	经过	擦	和	盐	和

['lemən][dʒuːs] .

lemon	juice	.
柠檬	汁	.

白色面上的任何难看的斑点都可以用盐和柠檬汁擦拭去除。

['tɜːbət] , [bɔɪld] . — ['ɑːftə(r)] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] ['tɜːbət] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n]

Turbot	,	Boiled	.	—	After	preparing	the	turbot	according	to	the	directions	given
大菱鲆	,	煮沸	.	—	后	准备	这	大菱鲆	根据	到	这	方向	给定

[ə'bʌv] ,

above	,
多于	,

水煮大菱鲆——按照上述步骤处理好大菱鲆后，

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['tɜːbət] ['ket(ə)l][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [depθ] [ɒv; əv]

lay	it	in	the	turbot	kettle	and	cover	with	cold	water	to	the	depth	of
躺	它	在	这	大菱鲆	壶	和	覆盖	和	寒冷的	水	到	这	深度	的

[æn; ən] [ɪntʃ] .

an	inch	.
一个	英寸	.

把它放在大菱鲆壶里，加冷水没过它一英寸。

[ə'laʊ] [ə; eɪ] [gʊd] ['hændfʊl][ɒv; əv][sɔːlt][tuː; tə][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

Allow	a	good	handful	of	salt	to	a	gallon	of	water	.
允许	一个	好的	少数	的	盐	到	一个	加仑	的	水	.

一加仑水中加入一大把盐。

[brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt][æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skʌm]

Bring	it	up	to	boiling	point	as	quickly	as	possible	,	and	remove	the	scum
带来	它	向上	到	沸腾	观点	作为	迅速地	作为	可能的	,	和	消除	这	浮渣

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] .

as	it	rises	.
作为	它	上升	.

尽快将水烧开，并撇去浮沫。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] [drɔː] [ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd][tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] , [wɒtʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['keəfəli] ,

When	it	boils	draw	it	aside	to	simmer	gently	,	watch	it	carefully	,
什么时候	它	沸腾	画	它	旁边	到	煨	轻轻地	,	手表	它	小心	,

水开后转小火慢炖，仔细观察。

[ænd; ənd][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ʃəʊz] [saɪnz][ɒv; əv][ðə; ði] [fleʃ] [ʃrɪŋkɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] ,

and	as	soon	as	it	shows	signs	of	the	flesh	shrinking	from	the	bone	,
和	作为	很快	作为	它	演出	标志	的	这	肉	收缩	从	这	骨	,

一旦出现肌肉从骨头上脱落的迹象，

[lɪft] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['dreɪnə(r)] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [dreɪn] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] ,

lift	it	out	on	the	drainer	,	let	it	drain	a	minute	,
举起	它	出去	在	这	排水器	,	让	它	流走	一个	分钟	,

把它放到沥水架上，沥干一分钟。

[ðen] [slaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['keəfəli] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kliːn] ['næpkɪn] .

then	slide	it	carefully	on	to	a	clean	napkin	.
然后	滑动	它	小心	在	到	一个	干净的	餐巾	.

然后小心地把它滑到干净的餐巾纸上。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] , [kʌt] ['lemənz] , [ænd; ənd] [ɪf] « -

Garnish	with	parsley	,	cut	lemons	,	and	if	«	76
装饰	和	香菜	,	切	柠檬	,	和	如果	«	-

用欧芹、柠檬片装饰，如果« 76

» [ə; eɪ] [fjuː] ['kreɪfɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [əb'teɪnəb(ə)l] [ðeɪ] [ˌeɪ diː 'diː] ['greɪtli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bjuːti] [ɒv; əv] [ðə; ði]

»	a	few	crayfish	are	obtainable	they	add	greatly	to	the	beauty	of	the
»	一个	很少	小龙虾	是	可获得	他们	添加	非常	到	这	美丽	的	这

[dɪʃ] .

dish	.
盘子	.

"能弄到一些小龙虾，它们能大大提升这道菜的美味。"

[ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] ['lɒbstə(r)] ['kɒrəl] [ɒn] [ðə; ði] [waɪt] ['sɜːfɪs] [ɪz] ['veri] ['prɪti] .

A	sprinkling	of	lobster	coral	on	the	white	surface	is	very	pretty	.
一个	洒	的	龙虾	珊瑚	在	这	白色的	表面	是	非常	漂亮的	.

在白色表面上点缀一些龙虾珊瑚，非常漂亮。

[wɒt'evə(r)] [sɔːs] [ə'kʌmp(ə)niz] [bɔɪld] ['tɜːbət] , [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [brɔːt] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ]

Whatever	sauce	accompanies	boiled	turbot	,	it	should	be	brought	to	table	in	a
任何	酱	伴随	煮沸	大菱鲆	,	它	应该	是	带来	到	桌子	在	一个

[tjuˈriːn; təˈriːn] .

tureen	.
汤碗	.

无论搭配水煮大菱鲆的酱汁是什么，都应该用汤盆盛上桌。

[ə; eɪ] ['prɪti] [wei] [ɒv; əv] ['gɑːnɪʃɪŋ] [bɔɪld] ['tɜːbət] [ɪn] ['sʌmə(r)] [taɪm] [ɪz] [tuː; tə] [sə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð]

A	pretty	way	of	garnishing	boiled	turbot	in	summer	time	is	to	surround	it	with
一个	漂亮的	方式	的	装饰	煮沸	大菱鲆	在	夏天	时间	是	到	环绕	它	和

[ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [nə'stɜːʃəm] ['flaʊəz] .

a	border	of	nasturtium	flowers	.
一个	边界	的	金莲花	花朵	.

夏天装饰煮熟的大菱鲆的一种漂亮方法是用旱金莲花将其环绕起来。

['tɜːbət] , [wɪð] ['æntʃəvi] [kriːm] . — [bɔɪl] [ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] ['tɜːbət] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [lɑːst]

Turbot	,	with	Anchovy	Cream	.	—	Boil	a	medium	sized	turbot	according	to	the	last
大菱鲆	,	和	凤尾鱼	奶油	.	—	熬	一个	中等的	尺寸	大菱鲆	根据	到	这	最后的

['resəpi] — [baɪ] [ðə; ði] [wei] ,

recipe	—	by	the	way	,
食谱	—	经过	这	方式	,

鲽鱼配凤尾鱼奶油——按照上一个食谱煮一条中等大小的鲽鱼——顺便说一下，

[ə; eɪ] ['tɜːbət] [ɔːt] [tuː; tə] [biː; bi] [θɪk] [ænd; ənd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kriːmi] [waɪt] ['kʌlə(r)] ;

a	turbot	ought	to	be	thick	and	of	a	creamy	white	colour	;
一个	大菱鲆	应该	到	是	厚的	和	的	一个	奶油状	白色的	颜色	;

大菱鲆应该肉质厚实，呈乳白色；

[ɪf] [θɪn] [ænd; ənd] ['bluːɪʃ] ['lʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [ə; eɪ] [gʊd] [wʌn] .

if	thin	and	bluish	looking	it	is	not	a	good	one	.
如果	薄的	和	蓝蓝色	寻找	它	是	不是	一个	好的	一	.

如果质地稀薄且呈蓝色，那就不是好东西。

[leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['næpkɪn] , ['kʌvə(r)][tu:; tə] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:][hɒt] .

Lay	the	fish	on	a	hot	dish	without	a	napkin	,	cover	to	keep	it	hot	.
莱	这	鱼	在	一个	热的	盘子	没有	一个	餐巾	,	覆盖	到	保持	它	热的	.

将鱼放在热盘中，不要用餐巾纸包着，盖上盖子保温。

[ðen] ['ɪntu:][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][pleɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

Then	into	half	a	pint	of	plain	melted	butter	,
然后	进入	一半	一个	品脱	的	清楚的	融化	黄油	,

然后加入半品脱融化的纯黄油中，

[stɜ:(r)][ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] ['æntʃəviz] ,

stir	in	a	good	teaspoonful	of	essence	of	anchovies	,
搅拌	在	一个	好的	一茶匙	的	本质	的	凤尾鱼	,

加入一大勺凤尾鱼精华，搅拌均匀。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [rɪtʃ] [kri:m] ; [let][ˌaɪ 'ti:] ['nɪəli] [bɔɪl] ,

and	a	quarter	of	a	pint	of	rich	cream	;	let	it	nearly	boil	,
和	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	富有的	奶油	;	让	它	几乎	熬	,

加入四分之一品脱浓奶油；让它快要沸腾，

[ðen] [pɔ:(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tɜ:bət] .

then	pour	over	the	turbot	.
然后	倒	超过	这	大菱鲆	.

然后把汤汁浇在比目鱼上。

[tʃɒp] [smɔ:l] [ə; eɪ] [fju:] ['pɪkld] ['gə:kinz] [ænd; ənd] ['keɪpəz] , [stru:] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] .

Chop	small	a	few	pickled	gherkins	and	capers	,	strew	them	over	the	surface	.
劈	小的	一个	很少	腌制	小黄瓜	和	刺山柑	,	肭	他们	超过	这	表面	.

将一些腌黄瓜和刺山柑切碎，撒在表面。

[bɪ'fɔ:(r)] ['brɪŋɪŋ] [tu:; tə]['teɪb(ə)l] , [meɪk] [ə; eɪ]['bɔ:də(r)] [raʊnd] [ðɪs] [ɒv; əv] [nju:] ['kɪdni] [pə'teɪtəʊz] ,

Before	bringing	to	table	,	make	a	border	round	this	of	new	kidney	potatoes	,
前	带来	到	桌子	,	制作	一个	边界	圆形的	这	的	新的	肾	土豆	,

上桌前，用新红薯在这道菜周围摆上一圈。

[wel] [bɔɪld] [bʌt; bət][nɒt]['brəʊkən] ; ['gɑ:nɪʃ] [ðə; ði]['aʊtə(r)] [edʒ] [wɪð] ['pɑ:sli] .

well	boiled	but	not	broken	;	garnish	the	outer	edge	with	parsley	.
出色地	煮沸	但	不是	破碎的	;	装饰	这	外	边缘	和	香菜	.

煮熟但不要煮烂；用欧芹装饰外缘。

['tɜ:bət] - [lɑ:] [ˌbeɪʃə'mel] . — [ðɪs] [ɪz][wʌn] « -

Turbot	à	la	Béchamel	.	—	This	is	one	«	77
大菱鲆	-	拉	贝夏梅尔	.	—	这	是	一	«	-

大菱鲆 à la Béchamel。——这是一个« 77

» [ɒv; əv][ðə; ði][best] [weɪz] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [kəʊld] ['tɜ:bət] .

»	of	the	best	ways	of	dressing	cold	turbot	.
»	的	这	最好的	方式	的	敷料	寒冷的	大菱鲆	.

冷切大菱鲆的最佳烹饪方法之一。

[meɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔ:s] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [tə'geðə(r)]['i:kwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [gʊd] [waɪt]

Make	a	pint	of	Béchamel	sauce	by	boiling	together	equal	quantities	of	good	white
制作	一个	品脱	的	贝夏梅尔	酱	经过	沸腾	一起	平等的	数量	的	好的	白色的

[stɒk] [ænd; ənd] [kri:m] [ɪn][æn; ən] [ɪ'næmld] ['sɔ:spən] ,

stock	and	cream	in	an	enamelled	saucepan	,
库存	和	奶油	在	一个	珐琅	平底锅	,

将等量的优质白汤和奶油放入搪瓷锅中煮沸，制成一品脱的白酱。

['ɔ:lsəʊ][ə; eɪ][strɪp][ɒv; əv] [freʃ] ['lemən][raɪnd][ænd; ənd] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [ʃə'lɔts] .

also	a	strip	of	fresh	lemon	rind	and	two	or	three	shallots	.
还	一个	条	的	新鲜的	柠檬	果皮	和	二	或者	三	小葱	.

再加一条新鲜柠檬皮和两三个小葱。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [mɪkst] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , ['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]

Add	a	mixed	teaspoonful	of	salt	and	pepper	,	thicken	with	a	spoonful	of
添加	一个	混合	一茶匙	的	盐	和	胡椒	,	加厚	和	一个	一勺	的

['ærəʊruːt] ,

arrowroot	,
葛	,

加入一茶匙混合盐和胡椒粉，用一勺葛粉勾芡。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [wel] .

and	let	it	boil	well	.
和	让	它	熬	出色地	.

让它充分煮沸。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ]['leмən][raɪnd][ænd; ənd] [ʃə'lɔts] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ðɪ] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['tɜːbət] [tuː; tə]

Remove	the	lemon	rind	and	shallots	,	and	put	in	the	pieces	of	turbot	to
消除	这	柠檬	果皮	和	小葱	,	和	放	在	这	件	的	大菱鲆	到

[hiːt] [θruː] ,

heat	through	,
热	通过	,

取出柠檬皮和红葱头，放入比目鱼块加热。

[ɔːl][skɪn][ænd; ənd][bəʊn] [rɪ'muːvd] .

all	skin	and	bone	removed	.
全部	皮肤	和	骨	已移除	.

去除所有皮肉和骨头。

[wen] [kwaɪt][hɒt] , [pɔː(r)][ɔːl][tə'geðə(r)][ɒn][tuː; tə][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ; [ɪf] [laɪkt] ,

When	quite	hot	,	pour	all	together	on	to	a	hot	dish	;	if	liked	,
什么时候	相当	热的	,	倒	全部	一起	在	到	一个	热的	盘子	;	如果	喜欢	,

趁热将所有食材一起浇在热盘中；如果喜欢，

[ə; eɪ] [fjuː]['ɔɪstə(r)z] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [sɔːs] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][aʊt] .

a	few	oysters	may	be	added	to	the	sauce	just	before	turning	it	out	.
一个	很少	牡蛎	可能	是	额外	到	这	酱	只是	前	转弯	它	出去	.

在酱汁出锅前，可以加入几只牡蛎。

[sʌm; səm][pə'teɪtəʊ] [krəu'kets] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ][naɪs] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] [dɪʃ] .

Some	potato	croquettes	are	a	nice	addition	to	this	dish	.
一些	土豆	炸丸子	是	一个	好的	添加	到	这	盘子	.

土豆丸子是这道菜的绝佳搭配。

['tɜːbət] ['sæləd] . — [ðə; ðɪ] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv][kəʊld] ['tɜːbət] [wɪl] [meɪk] [æn; ən] ['eksələnt] ['sæləd] .

Turbot	Salad	.	—	The	remains	of	cold	turbot	will	make	an	excellent	salad	.
大菱鲆	沙拉	.	—	这	遗迹	的	寒冷的	大菱鲆	将要	制作	一个	出色的	沙拉	.

大菱鲆沙拉——剩下的冷大菱鲆可以做成美味的沙拉。

[friː] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ɔːl][skɪn][ænd; ənd][bəʊn] , [ænd; ənd][dɪ'vaɪd]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ]

Free	it	from	all	skin	and	bone	,	and	divide	into	pieces	about	an	inch
自由的	它	从	全部	皮肤	和	骨	,	和	划分	进入	件	关于	一个	英寸

[skweə(r)] .

square	.
正方形	.

将其去皮去骨，切成约一英寸见方的小块。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ðɪ] ['piːsɪz] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['vɪnɪgə(r)] .

Sprinkle	the	pieces	with	salt	and	pepper	and	a	little	vinegar	.
撒	这	件	和	盐	和	胡椒	和	一个	小的	醋	.

在肉块上撒上盐、胡椒粉和少许醋。

[teɪk] [tuː] [lɑːdʒ] [freʃ] ['letɪsɪz] , [let][ðem; ðəm][biː; bi][kwaɪt] [kliːn] [ænd; ənd][draɪ] .

Take	two	large	fresh	lettuces	,	let	them	be	quite	clean	and	dry	.
拿	二	大的	新鲜的	生菜	,	让	他们	是	相当	干净的	和	干燥	.

取两颗大的新鲜生菜，确保它们干净干燥。

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['sæləd][ɒv; əv][ðə; ði]['bi:t(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [tu:] [egz] ,

Make	**a**	**dressing**	**for**	**the**	**salad**	**of**	**the**	**beaten**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**
制作	一个	敷料	为了	这	沙拉	的	这	被打败	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

用两个鸡蛋的蛋黄打散，做成沙拉酱。

[ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [fɔ:(r)] ['spu:nz,fʊl] [ɒv; əv][ɔɪl] ,

a	**teaspoonful**	**of**	**made**	**mustard**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**four**	**spoonsful**	**of**	**oil**	**,**
一个	一茶匙	的	制成	芥末	,	盐	和	胡椒	,	四	一勺	的	油	,

[ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] .

and	**one**	**of**	**tarragon**	**vinegar**	**.**
和	一	的	龙蒿	醋	.

一茶匙芥末酱、盐和胡椒粉、四汤匙油和一茶匙龙蒿醋。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði]['sæləd][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ɔ:(r)] « -

Arrange	**the**	**salad**	**in**	**a**	**bowl**	**or**	**«**	**78**
安排	这	沙拉	在	一个	碗	或者	«	-

将沙拉摆放在碗中或« 78

» [dɪʃ] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [ʃred] ['letɪs] [li:vz] , [ðen] [wʌn][ɒv; əv] [fɪʃ] ,

»	**dish**	**by**	**making**	**a**	**layer**	**of**	**shred**	**lettuce**	**leaves**	**,**	**then**	**one**	**of**	**fish**	**,**
»	盘子	经过	制作	一个	层	的	撕碎	莴苣	树叶	,	然后	一	的	鱼	,

"先铺一层切碎的生菜叶，再铺一层鱼肉，这道菜就做好了。"

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] ['spu:nz,fʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [kən'tɪnju:] [ðʌs] [ʌn'tɪl][ðə; ði][mə'tɪəriəl]

and	**a**	**few**	**spoonsful**	**of**	**the**	**dressing**	**,**	**and**	**continue**	**thus**	**until**	**the**	**material**
和	一个	很少	一勺	的	这	敷料	,	和	继续	因此	直到	这	材料

[ɪz] [ju:st] [ʌp] .

is	**used**	**up**	**.**
是	用过的	向上	.

加入几勺调料，如此反复，直到材料用完为止。

['gɑ:nɪʃ] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] [slaɪst] ['bi:tru:t] , [hɑ:d] - [bɔɪld] [egz] , & [si:] . ,

Garnish	**the**	**top**	**with**	**sliced**	**beetroot**	**,**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**,**	**&**	**c**	**.**	**,**
装饰	这	顶部	和	切片	甜菜根	,	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	&	c	.	,

在顶部放上切片甜菜根、煮鸡蛋等装饰。

[ænd; ənd][let][ðə; ði]['sæləd][stænd][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] [fɔ:(r); fə(r)][hɑ:f][æn; ən]['aʊə(r)] .

and	**let**	**the**	**salad**	**stand**	**in**	**a**	**cold**	**place**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**.**
和	让	这	沙拉	站立	在	一个	寒冷的	地方	为了	一半	一个	小时	.

然后将沙拉放在阴凉处静置半小时。

['tɜ:bət] [meɪ] [bi:; bi] [kʊkt] [ˌeɪ 'ju:]['grætæn] [ɪf] [ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔ:l] [saɪz] ,

Turbot	**may**	**be**	**cooked**	**au**	**gratin**	**if**	**of**	**a**	**small**	**size**	**,**
大菱鲆	可能	是	煮熟	au	焗烤	如果	的	一个	小的	尺寸	,

小块的鲽鱼可以做成焗烤菜。

[ə'laʊɪŋ] [waɪt] [waɪn] [ɔ:(r)]['saɪdə(r)][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] .

allowing	**white**	**wine**	**or**	**cider**	**to**	**it**	**.**
允许	白色的	葡萄酒	或者	苹果酒	到	它	.

可以加入白葡萄酒或苹果酒。

[frentʃ] [kʊks] ['dʒen(ə)rəli][prɪ'fɜ:(r)][tu:; tə][pɑ:(r)] - [bɔɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪn] " [kɔ:t] - ['bu:jɒn; 'bu:jõ] ,

French	**cooks**	**generally**	**prefer**	**to**	**par**	**-**	**boil**	**it**	**in**	**"**	**court**	**-**	**bouillon**	**,**
法语	厨师	一般来说	更喜欢	到	帕	-	熬	它	在	"	法庭	-	肉汤	,

法国厨师通常更喜欢用"高汤"将其焯一下。

" [ðen] [tu:; tə] [teɪk] [ˌaɪ 'ti:] [aʊt] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] [waɪt] [sɔ:s] .

"	**then**	**to**	**take**	**it**	**out**	**and**	**finish**	**cooking**	**it**	**in**	**white**	**sauce**	**.**
"	然后	到	拿	它	出去	和	结束	烹饪	它	在	白色的	酱	.

然后取出，用白酱继续烹煮。

['waɪtbeɪt] . — ['waɪtbeɪt] [ɑː(r); ə(r)]['dʒenjuɪn] ['kɒkni] [fɪʃ] , ['biːɪŋ] [faʊnd] [ə'ləʊn][ɪn][ðə; ði] [temz]

Whitebait	.	—	Whitebait	are	genuine	Cockney	fish	,	being	found	alone	in	the	Thames
银鱼	.	—	银鱼	是	真的	伦敦东区口音	鱼	,	存在	成立	独自的	在	这	泰晤士河

[ɪn] [pə'fekʃ(ə)n] .

in	perfection	.
在	完美	.

银鱼——银鱼是地道的伦敦东区鱼类，在泰晤士河中可以找到，而且品质完美。

[ðeɪ] [meɪk] [ðeə(r)] [ə'pɪərəns] ['ɜːli] [ɪn][ðə; ði][jɪə(r)] ,

They	make	their	appearance	early	in	the	year	,
他们	制作	他们的	外貌	早期的	在	这	年	,

它们在年初就出现了，

[bʌt; bət][ðə; ði]['siːz(ə)n][pɑː(r)] ['eksələns] [ɪz][ðə; ði] [mʌnθ] [ɒv; əv] [meɪ] .

but	the	season	par	excellence	is	the	month	of	May	.
但	这	季节	帕	卓越	是	这	月	的	可能	.

但最精彩的季节当属五月。

[ðeɪ] ['kænɒt] [biː; bi][hæd; həd] [tuː] [freʃ] ; [ɪf] [nɒt] [juːst] ['ɪnstəntli] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [brɔːt] [ɪn] ,

They	cannot	be	had	too	fresh	;	if	not	used	instantly	they	are	brought	in	,
他们	不能	是	有	也	新鲜的	;	如果	不是	用过的	即刻	他们	是	带来	在	,

它们越新鲜越好；如果不是马上用完，就得马上运过来。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][laɪ][ɪn][aɪs] - ['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [rɪ'kwaɪəd] .

they	should	lie	in	ice	-	water	until	required	.
他们	应该	说谎	在	冰	-	水	直到	必需的	.

它们应该浸泡在冰水中，直到需要使用为止。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['dʒen(ə)rəli] [θɔːt] [ðæt] ['əʊnli][ə; eɪ] " [prə'feʃən(ə)l] " [kæn; kən] [kʊk] ['waɪtbeɪt] ,

It	is	generally	thought	that	only	a	"	professional	"	can	cook	whitebait	,
它	是	一般来说	想法	那	仅有的	一个	"	专业的	"	能	厨师	银鱼	,

人们普遍认为只有"专业人士"才能烹饪银鱼。

[bʌt; bət] [ɪf] [djuː][keə(r)][biː; bi]['gɪv(ə)n][ðeə(r)][ɪz][nəʊ]['riːz(ə)n] [waɪ] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɪ'jɒnd] [ðə; ði]

but	if	due	care	be	given	there	is	no	reason	why	they	should	be	beyond	the
但	如果到期的		关心	是	给定	那里	是	不	原因	为什么	他们	应该	是	超过	这

[skɪl] [ɒv; əv][ðə; ði]['æmətə(r)] .

skill	of	the	amateur	.
技能	的	这	业余	.

但是，只要小心谨慎，就没有理由认为它们会超出业余人士的能力范围。

[ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l] [θɪŋ] [tuː; tə] [əb'zɜːv] [ɪz][ðə; ði] ['draɪɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] .

The	principal	thing	to	observe	is	the	drying	of	the	fish	.
这	主要的	事物	到	观察	是	这	烘干	的	这	鱼	.

最需要注意的是鱼的干燥情况。

['ɑːftə(r)] [wel] ['dreɪnɪŋ] [ðem; ðəm] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θrəʊn] [ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] ['flaʊəd] [klɒθ] — [ə; eɪ]

After	well	draining	them	they	should	be	thrown	on	to	a	floured	cloth	—	a
后	出色地	排水	他们	他们	应该	是	抛掷	在	到	一个	撒了面粉	布	—	一个

[klɒθ] [kən'teɪnɪŋ] ['flaʊə(r)][æn; ən] « -

cloth	containing	flour	an	«	79
布	包含	面粉	一个	«	-

沥干水分后，应将它们扔到撒了面粉的布上——一块含有面粉的布.....（原文拼写错误，无法翻译）

» [ɪntʃ] [ɪn] [depθ] .

»	inch	in	depth	.
»	英寸	在	深度	.

深度为英寸。

[wen] [ðʌs] [duːz] ,

When	thus	dosed	,
什么时候	因此	剂量	,

如此给药后，

[ðə; ði] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sɪftə(r)][ænd; ənd] ['laɪtli] ['ʃeɪkən] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ɔːl]

the	fish	should	be	put	into	a	sifter	and	lightly	shaken	to	remove	all
这	鱼	应该	是	放	进入	一个	筛子	和	轻轻	摇晃	到	消除	全部

[suː'pɜːfluəs] ['flaʊə(r)] .

superfluous	flour	.
多余	面粉	.

将鱼放入筛子中轻轻摇晃，去除多余的面粉。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][nekst][biː; bi][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['waɪə(r)]['bɑːskɪt] , [ə; eɪ][fjuː][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

They	should	next	be	put	into	a	wire	basket	,	a	few	at	a	time	,
他们	应该	下一个	是	放	进入	一个	金属丝	篮子	,	一个	很少	在	一个	时间	,

接下来应该将它们分批放入铁丝篮中。

[ænd; ənd] [plʌndʒd] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] [depθ] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .

and	plunged	into	a	pan	containing	a	good	depth	of	boiling	fat	.
和	暴跌	进入	一个	平底锅	包含	一个	好的	深度	的	沸腾	胖的	.

然后将其浸入盛有厚厚沸腾油脂的锅中。

[ə; eɪ] ['mɪnɪt] ['dʒen(ə)rəli] [sə'fais] [tuː; tə] [kʊk] [ðem; ðəm] , [ðen] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ,

A	minute	generally	suffices	to	cook	them	,	then	they	should	be	laid	on	a	hot	dish	,
一个	分钟	一般来说	足够了	到	厨师	他们	,	然后	他们	应该	是	铺设	在	一个	热的	盘子	,

通常煮一分钟就够了，然后应该放在热盘子里。

['gɑːniʃ] [wɪð] [fraɪd] ['pɑːsli] , [ænd; ənd][sent][tuː; tə]['teɪb(ə)l] ['ɪnstəntli] .

garnished	with	fried	parsley	,	and	sent	to	table	instantly	.
装饰	和	油煎	香菜	,	和	发送	到	桌子	即刻	.

撒上炸欧芹碎，立即端上桌。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['æbsəluːtli] ['niːdfl] [tuː; tə][fraɪ][ðə; ði] ['waɪtbeɪt] [ðə; ði]['məʊmənt]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['flaʊəd] ;

It	is	absolutely	needful	to	fry	the	whitebait	the	moment	after	it	is	floured	;
它	是	绝对地	需要	到	炒	这	银鱼	这	片刻	后	它	是	撒了面粉	;

银鱼裹上面粉后一定要立刻油炸；

[ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɒn][wʌn][saɪd][fɔː(r); fə(r)]['əʊnli][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['flæbi] [ænd; ənd] [spɔɪlt] .

if	allowed	to	remain	on	one	side	for	only	a	few	minutes	,	it	becomes	flabby
如果	允许	到	保持	在	一	边	为了	仅有的	一个	很少	分钟	,	它	变成	松弛

and	spoilt	.
和	被宠坏了	.

如果让它在一侧放置几分钟，就会变软变质。

[θɪn] [braʊn] [bred] [ænd; ənd]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['lemən][ɑː(r); ə(r)][æn; ən][ˌɪndɪ'spensəb(ə)l] [ə'kʌmpənɪmənt] [tuː; tə] ['waɪtbeɪt] .

Thin	brown	bread	and	butter	and	slices	of	lemon	are	an	indispensable	accompaniment	to	whitebait	.
薄的	棕色的	面包	和	黄油	和	切片	的	柠檬	是	一个	必不可少	伴奏	到	银鱼	.

薄薄的黑面包片、黄油和柠檬片是银鱼不可或缺的佐餐佳品。

[fɔː(r); fə(r)] " ['devld] ['waɪtbeɪt] " [lɪft] [aʊt][ðə; ði]['bɑːskɪt][ɒv; əv] [fɪʃ] [wen] ['əʊnli][hɑːf] [kʊkt] ,

For	"	Devilled	Whitebait	"	lift	out	the	basket	of	fish	when	only	half	cooked	,
为了	"	魔鬼般的	银鱼	"	举起	出去	这	篮子	的	鱼	什么时候	仅有的	一半	煮熟	,

做"魔鬼银鱼"时，鱼只煮到半熟就把鱼从篮子里捞出来。

['pepə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [blæk] [ɔ:(r)] [keɪ'en] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə] [ðə; ði] [fæt] [tu:; tə] ['fɪnɪʃ]

pepper	**them**	**with**	**black**	**or**	**cayenne**	**pepper**	**and**	**return**	**to**	**the**	**fat**	**to**	**finish**
胡椒	他们	和	黑色的	或者	辣椒	胡椒	和	返回	到	这	胖的	到	结束

['kʊkɪŋ] .

cooking	**.**
烹饪	.

撒上黑胡椒或辣椒粉，然后放回油中继续烹煮。

['waɪtɪŋ] . — ['waɪtɪŋ] [ɑ:(r); ə(r)] ['eksələnt] [fɪʃ] [wen] [freʃ] , [ðə; ði] [fleʃ] ['bi:ɪŋ] [laɪt] , ['tendə(r)] ,

Whiting	**.**	**—**	**Whiting**	**are**	**excellent**	**fish**	**when**	**fresh**	**,**	**the**	**flesh**	**being**	**light**	**,**	**tender**	**,**
惠廷	.	—	惠廷	是	出色的	鱼	什么时候	新鲜的	,	这	肉	存在	光	,	投标	,

[ænd; ənd] ['i:zi] [ɒv; əv] [daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] .

and	**easy**	**of**	**digestion**	**.**
和	简单的	的	消化	.

鳕鱼——新鲜的鳕鱼是一种极好的鱼类，肉质鲜嫩，易于消化。

[ðə; ði] ['fɜ:mnəs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fleʃ] , [ænd; ənd] [ɪts] ['sɪlvəri] [hju:] ,

The	**firmness**	**of**	**the**	**flesh**	**,**	**and**	**its**	**silvery**	**hue**	**,**
这	硬度	的	这	肉	,	和	它是	银色	色调	,

肉质紧实，色泽银亮。

[ɑ:(r); ə(r)] [ðə; ði] [saɪnz] [baɪ] [wɪtʃ] [tu:; tə] [dʒʌdʒ] [ɒv; əv] [ɪts] ['freʃnəs] .

are	**the**	**signs**	**by**	**which**	**to**	**judge**	**of**	**its**	**freshness**	**.**
是	这	标志	经过	哪个	到	法官	的	它是	新鲜	.

这些都是判断其新鲜度的标志。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [mɔ:(r)] [ɔ:(r)] [les] [ɪn] ['si:z(ə)n] [ɔ:l] [ðə; ði] [jɪə(r)] ,

It	**is**	**more**	**or**	**less**	**in**	**season**	**all**	**the**	**year**	**,**
它	是	更多的	或者	较少的	在	季节	全部	这	年	,

它几乎一年四季都有季节。

[bʌt; bət] [æt; ət] [ɪts] [best] [ɪn] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] [mʌnθs] .

but	**at**	**its**	**best**	**in**	**the**	**winter**	**months**	**.**
但	在	它是	最好的	在	这	冬天	几个月	.

但在冬季月份味道最佳。

[ə'keɪʒnəli] « -

Occasionally	**«**	**80**
偶尔	«	-

偶尔« 80

» [ðeɪ] [ə'teɪn] [tu:; tə] [ə; eɪ] [kən'sɪdərəb(ə)l] [saɪz] , [bʌt; bət] [ɑ:(r); ə(r)] ['məʊstli] [frɒm; frəm] [wʌn] [tu:; tə] [tu:]

»	**they**	**attain**	**to**	**a**	**considerable**	**size**	**,**	**but**	**are**	**mostly**	**from**	**one**	**to**	**two**
»	他们	达到	到	一个	大量	尺寸	,	但	是	大多	从	一	到	二

[paʊndz] [ɪn] [weɪt] .

pounds	**in**	**weight**	**.**
磅	在	重量	.

“它们个头很大，但大多只有一到两磅重。”

[ðəʊz] [ə'baʊt] [naɪn] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] [ɑ:(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] [ɪn] [pɔɪnt] [ɒv; əv] ['fleɪvə(r)] .

Those	**about**	**nine**	**inches**	**in**	**length**	**are**	**the**	**best**	**in**	**point**	**of**	**flavour**	**.**
那些	关于	九	英寸	在	长度	是	这	最好的	在	观点	的	味道	.

长度在九英寸左右的那些味道最好。

['waɪtɪŋ] [ɑ:(r); ə(r)] [best] [brɔɪld] [ɔ:(r)] [fraɪd] .

Whiting	**are**	**best**	**broiled**	**or**	**fried**	**.**
惠廷	是	最好的	烤制	或者	油煎	.

鳕鱼最好烤或炸着吃。

['waɪtɪŋ] , [brɔɪld] . — [wɒʃ] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] , [splɪt][ðem; ðəm]['əʊpən] , [ænd; ənd][draɪ] ['θʌrəli]

Whiting	,	Broiled	.	—	Wash	in	salted	water	,	split	them	open	,	and	dry	thoroughly
惠廷	,	烤制	.	—	洗	在	咸的	水	,	分裂	他们	打开	,	和	干燥	彻底

.

:

.

烤鳕鱼——用盐水洗净，剖开，彻底擦干。

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn][ɔɪl] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['siːzənɪŋ] , [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [leɪ] [ɒn]

Dip	them	in	oil	,	sprinkle	with	seasoning	,	dredge	with	flour	,	and	then	lay	on
蘸	他们	在	油	,	撒	和	调料	,	疏通	和	面粉	,	和	然后	躺	在

[ə; eɪ] [griːzd] ['grɪdaɪən] ,

a	greased	gridiron	,
一个	涂油	烤架	,

将它们蘸上油，撒上调味料，裹上面粉，然后放在涂了油的烤盘上。

[ænd; ənd][brɔɪl] ['laɪtli] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .

and	broil	lightly	on	both	sides	.
和	烤	轻轻	在	两个都	侧面	.

两面略微烤一下。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [pʊt][ə; eɪ][pæt][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] ['sməʊkɪŋ]

Place	them	on	a	hot	dish	,	put	a	pat	of	butter	on	each	,	and	serve	smoking
地方	他们	在	一个	热的	盘子	,	放	一个	拍	的	黄油	在	每个	,	和	服务	吸烟

[hɒt] .

hot	.
热的	.

将它们放在热盘中，每个上面放一小块黄油，趁热食用。

['waɪtɪŋ] , [fraɪd] . — ['empti] , [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] , [skɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ðen] [drɔː] [ðə; ðɪ]

Whiting	,	Fried	.	—	Empty	,	and	wash	the	fish	,	skin	it	,	and	then	draw	the
惠廷	,	油煎	.	—	空的	,	和	洗	这	鱼	,	皮肤	它	,	和	然后	画	这

[teɪl] [θruː] [ðə; ðɪ] [maʊθ] .

tail	through	the	mouth	.
尾巴	通过	这	嘴	.

炸鳕鱼——将鱼掏空、洗净、去皮，然后将鱼尾从鱼嘴中取出。

[dɪp] [iːtʃ] [wʌn][fɜːst]['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ðen] [ɪn]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] ['bredkrʌmz] , [drɒp]['ɪntuː]

Dip	each	one	first	into	flour	,	then	in	beaten	egg	and	breadcrumbs	,	drop	into
蘸	每个	一	第一的	进入	面粉	,	然后	在	被打败	蛋	和	面包屑	,	降低	进入

['bɔɪlɪŋ] [fæt] ,

boiling	fat	,
沸腾	胖的	,

将每个小球先蘸上面粉，再蘸上打散的鸡蛋液和面包屑，然后放入沸腾的油脂中炸制。

[ænd; ənd][fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] .

and	fry	to	a	golden	brown	.
和	炒	到	一个	金的	棕色的	.

煎至金黄色。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] [wɪð] [fraɪd] ['pɑːsli] , [ænd; ənd][send] [sɔːs] [tuː; tə]['teɪb(ə)l][ɪn][ə; eɪ][tju'riːn; tə'riːn] .

Garnish	the	dish	with	fried	parsley	,	and	send	sauce	to	table	in	a	tureen	.
装饰	这	盘子	和	油煎	香菜	,	和	发送	酱	到	桌子	在	一个	汤碗	.

用炸欧芹装饰菜肴，并将酱汁盛在汤碗中端上桌。

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['waɪtɪŋ] [meɪ] [biː; bi][splɪt]['əʊpən] , ['flaʊəd] , [ænd; ənd] [ðen] [fraɪd][ɪn][ə; eɪ][smɔːlə(r)]

A	large	whiting	may	be	split	open	,	floured	,	and	then	fried	in	a	smaller
一个	大的	白鳕	可能	是	分裂	打开	,	撒了面粉	,	和	然后	油煎	在	一个	较小的

['kwɒntəti][ɒv; əv][fæt] .

quantity	of	fat	.
数量	的	胖的	.

可以将一条大鳕鱼剖开，裹上面粉，然后用少量油脂煎炸。

[wen] [dʌn] , [leɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [sɔːs] [ˈəʊvə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] :

When	done	,	lay	it	on	a	dish	and	pour	the	following	sauce	over	it	:
什么时候	完毕	,	躺	它	在	一个	盘子	和	倒	这	下列的	酱	超过	它	:

完成后，将其放在盘子上，并淋上以下酱汁：

[ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] [hɜːbs] , [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] [ˈpɑːsli] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [ˈsiːzənɪŋ]

A	tablespoonful	of	minced	herbs	,	the	same	of	parsley	,	a	pinch	of	seasoning
一个	一汤匙	的	剁碎	草药	,	这	相同的	的	香菜	,	一个	捏	的	调料

,

,

,

一汤匙切碎的香草，一汤匙切碎的欧芹，少许调味料，

[æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [freʃ] [ˈbʌtə(r)] , [ænd; ənd] [smɔːl] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] [ɔːl] [bɔɪld] [təˈgeðə(r)] .

an	ounce	of	fresh	butter	,	and	small	glass	of	white	wine	all	boiled	together	.
一个	盎司	的	新鲜的	黄油	,	和	小的	玻璃	的	白色的	葡萄酒	全部	煮沸	一起	.

« -

« 81

« -

一盎司新鲜黄油和一小杯白葡萄酒一起煮沸。« 81

» [pɑːt] [ˌaɪ ˈviː] .

»	PART	IV	.
»	部分	第四	.

第四部分

[fɪʃ] [ˈsɔːsɪz] .

FISH	SAUCES	.
鱼	酱汁	.

鱼露。

[ə; eɪ] [fjuː] [pleɪn] [dəˈrekʃ(ə)nz] [æz; əz] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈmeɪkɪŋ] [ɒv; əv] [ˈsɔːsɪz] [ˈsuːtəb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsɜːvɪŋ]

A	few	plain	directions	as	to	the	making	of	sauces	suitable	for	serving
一个	很少	清楚的	方向	作为	到	这	制作	的	酱汁	合适的	为了	服务

[wɪð] [fɪʃ] ,

with	fish	,
和	鱼	,

以下是一些关于如何制作适合搭配鱼类食用的酱汁的简单说明。

[wɪl] , [wiː; wi] [θɪŋk] , [nɒt] [biː; bi] [ʌnˈwelkəm] .

will	,	we	think	,	not	be	unwelcome	.
将要	,	我们	思考	,	不是	是	不受欢迎	.

我们认为，这不会不受欢迎。

[fɜːst] [æz; əz] [tuː; tə] [ðæt] [sɔːs] [ˈkɒmənli] [nəʊn] [æz; əz] —

First	as	to	that	sauce	commonly	known	as	—
第一的	作为	到	那	酱	通常	已知	作为	—

首先说说那种俗称——的酱汁。

[ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] . — [ɪn] [frɑːns] [ðɪs] [sɔːs] [ɪz] [wɒt] [ɪts] [neɪm] [diˈklɛə] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [biː; bi] ,

Melted	Butter	.	—	In	France	this	sauce	is	what	its	name	declares	it	to	be	,
融化	黄油	.	—	在	法国	这	酱	是	什么	它是	姓名	声明	它	到	是	,

融化的黄油——在法国，这种酱汁正如其名，就是融化的黄油。

[vɪz] . , [ə; eɪ] [tjuˈriːn; təˈriːn] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] [pjʊə(r)] [ˈbʌtə(r)] [dɪˈzɒlvd] ,

viz	.	,	a	tureen	half	full	of	pure	butter	dissolved	,
即	.	,	一个	汤碗	一半	满的	的	纯的	黄油	溶解	,

例如，半碗纯黄油溶解后，

[ɪn] [strɒŋ] [ˈkɒntrɑːst] [tuː; tə] [ðæt] [ˈdʒen(ə)rəli] [faʊnd] [ɒn] [ˈɪŋglɪʃ] [ˈteɪblz] ,

in	strong	contrast	to	that	generally	found	on	English	tables	,
在	强的	对比	到	那	一般来说	成立	在	英语	表格	,

与英国餐桌上常见的餐桌截然不同，

[weə(r)] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ['θɪkənd] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli]

where	a	mixture	of	milk	and	water	thickened	with	flour	,	is	usually
在哪里	一个	混合物	的	牛奶	和	水	增稠	和	面粉	,	是	通常

['dɪgnɪfaɪd] [wɪð] [ðɪs] ['taɪt(ə)l] .

dignified	with	this	title	.
凝重	和	这	标题	.

用面粉增稠的牛奶和水的混合物，通常被尊称为这种食物。

[truː] " ['bʌtə(r)] [sɔːs] " [bi'lɔŋz] [tuː; tə]['naɪðə(r)][ɒv; əv] [ðiːz] [ɛkstɹ'iːmz] .

True	"	butter	sauce	"	belongs	to	neither	of	these	extremes	.
真的	"	黄油	酱	"	属于	到	两者都不	的	这些	极端情况	.

真正的"黄油酱汁"既不属于这两种极端情况，也不属于其他任何一种。

[æz; əz][wʌn] ['leɪdlfʊl] [wɪl] ['dʒen(ə)rəli] [sə'faɪs] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [pɑː'teɪkɪŋ] [ɒv; əv] [fɪʃ] ,

As	one	ladleful	will	generally	suffice	for	each	individual	partaking	of	fish	,
作为	一	一勺	将要	一般来说	足够了	为了	每个	个人	参与	的	鱼	,

通常来说，每人每次吃鱼只需一勺就足够了。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [wel] [tuː; tə] ['meʒə(r)] ['ɪntuː][ðə; ði] ['sɔːspən] [ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['leidlful] [ðæt] [wɪl]

it	is	as	well	to	measure	into	the	saucepan	the	number	of	ladlefuls	that	will
它	是	作为	出色地	到	措施	进入	这	平底锅	这	数字	的	一勺	那	将要

[biː; bi] [rɪ'kwaɪəd] ,

be	required	,
是	必需的	,

最好先量好所需勺数，然后把汤料舀入平底锅中。

[səʊ] [ðæt] [ðeə(r)][ʃæl; ʃəl][biː; bi][nəʊ] [weɪst] [ɒv; əv] [gʊd] [mə'tɪəriəl] .

so	that	there	shall	be	no	waste	of	good	material	.
所以	那	那里	将	是	不	浪费	的	好的	材料	.

这样就不会浪费优质材料。

['hævɪŋ] [æsə'teind] [haʊ] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd] « -

Having	ascertained	how	much	liquid	«	82
拥有	已确定	如何	很多	液体	«	-

确定了液体量后« 82

» [wɪl] [biː; bi][ɪn][ðə; ði] ['sɔːspən] [wen] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] ['fɪnɪʃt] ,

»	will	be	in	the	saucepan	when	the	sauce	is	finished	,
»	将要	是	在	这	平底锅	什么时候	这	酱	是	完成的	,

"酱汁做好后就会在锅里了。"

[pɔː(r)] [ə'weɪ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [prə'siːd] [tuː; tə][dɪ'vaɪd][ðə; ði][mə'tɪəriəlz][juː; jʊ] [wɪl] [juːz] .

pour	away	the	water	and	proceed	to	divide	the	materials	you	will	use	.
倒	离开	这	水	和	继续	到	划分	这	材料	你	将要	使用	.

倒掉水，然后开始分发你要使用的材料。

[ə; eɪ] [smɔːl] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['leɪdlfʊl] [ɒv; əv] [sɔːs] .

A	small	lump	of	butter	should	be	allowed	for	each	ladleful	of	sauce	.
一个	小的	块	的	黄油	应该	是	允许	为了	每个	一勺	的	酱	.

每勺酱汁应该配一小块黄油。

[teɪk] [wʌn] [lʌmp] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [dɪ'zɒlv] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] [hiːpt] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][draɪ]

Take	one	lump	and	let	it	dissolve	,	then	stir	in	a	heaped	tablespoonful	of	dry
拿	一	块	和	让	它	溶解	,	然后	搅拌	在	一个	堆积如山	一汤匙	的	干燥

['flaʊə(r)] ,

flour	,
面粉	,

取一块面团，待其溶解后，拌入一大勺干面粉。

[mɪks] [ðiːz] [kwaɪt] ['smuːðli] [tə'geðə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ʌn'tɪl] [laɪk][ə; eɪ]
mix **these** **quite** **smoothly** **together** **,** **with** **the** **addition** **of** **cold** **water** **,** **until** **like** **a**
混合 这些 相当 顺利 一起 , 和 这 添加 的 寒冷的 水 , 直到 喜欢 一个
[kriːm] ;
cream **;**
奶油 ;

将这些材料充分混合，加入冷水，搅拌至呈奶油状；

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [hɑːf][ðə; ði]['kwɒntəti] [ɒv; əv] [sɔːs] ,
add **boiling** **water** **to** **make** **half** **the** **quantity** **of** **sauce** **,**
添加 沸腾 水 到 制作 一半 这 数量 的 酱 ,

加入沸水，使酱汁的量达到原来的一半。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][baɪ] [dɪ'griːz] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [lʌmps] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
then **stir** **in** **by** **degrees** **the** **remaining** **lumps** **of** **butter** **.**
然后 搅拌 在 经过 学位 这 其余的 肿块 的 黄油 .

然后逐渐拌入剩余的黄油块。

[ɪf] [ðə; ði] [sɔːs] [ʃəʊz] [saɪnz] [ɒv; əv] ['lʊkɪŋ] ['ɔɪli] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] [wɪl] [kə'rekt] [ˌaɪ 'tiː] .
If **the** **sauce** **shows** **signs** **of** **looking** **oily** **,** **a** **little** **cold** **water** **will** **correct** **it** **.**
如果 这 酱 演出 标志 的 寻找 油腻的 , 一个 小的 寒冷的 水 将要 正确的 它 .

如果酱汁看起来油腻，加一点冷水就能解决。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] , [ɔː(r)][sɔːlt]['bʌtə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
A **pinch** **of** **salt** **should** **be** **added** **,** **or** **salt** **butter** **may** **be** **used** **.**
一个 捏 的 盐 应该 是 额外 , 或者 盐 黄油 可能 是 用过的 .

可以加一小撮盐，或者使用咸黄油。

['meɪtrə] - ['bʌtə(r)] . — [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [prɪ'peə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
Maître **d'Hôtel** **Butter** **.** **—** **For** **this** **prepare** **a** **little** **melted** **butter** **,**
师傅 - 黄油 . — 为了 这 准备 一个 小的 融化 黄油 ,

餐厅经理黄油——为此，请准备少许融化的黄油。

[baɪ] ['mɪksɪŋ] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] [weɪt] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
by **mixing** **an** **ounce** **of** **butter** **with** **the** **same** **weight** **of** **flour** **,**
经过 混合 一个 盎司 的 黄油 和 这 相同的 重量 的 面粉 ,

将一盎司黄油与等量的面粉混合，

[ænd; ənd][kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [smuːð] .
and **cold** **water** **to** **make** **it** **smooth** **.**
和 寒冷的 水 到 制作 它 光滑的 .

用冷水冲调至顺滑。

[daɪ'luːt] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] .
Dilute **with** **a** **quarter** **of** **a** **pint** **of** **white** **stock** **.**
稀 和 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 白色的 库存 .

用四分之一品脱白汤稀释。

[let] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪl] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [wʌn][ɒv; əv]
Let **this** **mixture** **boil** **,** **then** **stir** **in** **a** **tablespoonful** **of** **chopped** **parsley** **,** **one** **of**
让 这 混合物 熬 , 然后 搅拌 在 一个 一汤匙 的 切碎 香菜 , 一 的
[swiːt] [hɜːbs] ,
sweet **herbs** **,**
甜的 草药 ,

让混合物煮沸，然后拌入一汤匙切碎的欧芹和一种甜味香草。

[hɑːf][wʌn][ɒv; əv] [mɪnst] [tʃaɪvz] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪkst] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs]
half **one** **of** **minced** **chives** **,** **a** **teaspoonful** **of** **mixed** **salt** **and** **pepper** **,** **the** **juice**
一半 一 的 剁碎 细香葱 , 一个 一茶匙 的 混合 盐 和 胡椒 , 这 汁
[ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] ,
of **a** **lemon** **,**
的 一个 柠檬 ,

半根切碎的细香葱，一茶匙混合盐和胡椒粉，一个柠檬的汁，

[ɔː(r)][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][pjʊə(r)][ɔɪl] ;

or	a	spoonful	of	tarragon	vinegar	,	and	a	spoonful	of	pure	oil	;
或者	一个	一勺	的	龙蒿	醋	,	和	一个	一勺	的	纯的	油	;

或者一勺龙蒿醋和一勺纯油；

[wen] [ðiːz] [hæv; həv] [biːn] [wel] [mɪkst] [tə'geðə(r)] , « -

when	these	have	been	well	mixed	together	,	«	83
什么时候	这些	有	到过	出色地	混合	一起	,	«	-

当这些物质充分混合后，« 83

» [drɔː] [ə'saɪd][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] ,

»	draw	aside	the	saucepan	and	stir	in	the	beaten	yolk	of	an	egg	,
»	画	旁边	这	平底锅	和	搅拌	在	这	被打败	蛋黄	的	一个	蛋	,

“把平底锅移到一边，拌入打散的蛋黄。”

[ðen] [pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt][tjuˈriːn; təˈriːn] .

then	pour	into	a	hot	tureen	.
然后	倒	进入	一个	热的	汤碗	.

然后倒入热汤碗中。

[hɜːb] [sɔːs] : [fɔː(r); fə(r)] [brɔɪld] [fɪʃ] . — [tʃɒp] [sʌm; səm][draɪ] ['pɑːsli] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [faɪn] ,

Herb	Sauce	:	for	Broiled	Fish	.	—	Chop	some	dry	parsley	until	quite	fine	,
草本植物	酱	:	为了	烤制	鱼	.	—	劈	一些	干燥	香菜	直到	相当	美好的	,

香草酱：用于烤鱼——将一些干欧芹切碎至非常细，

['ɔːlsəʊ][æn; ən]['iːkwəl]['kwɒntəti][ɒv; əv] [mɪkst] [hɜːbs] — [taɪm] , ['mɑːdʒərəm] , [seɪdʒ] , ['tʃɜːvɪl] , ['seləri]

also	an	equal	quantity	of	mixed	herbs	—	thyme	,	marjoram	,	sage	,	chervil	,	celery
还	一个	平等的	数量	的	混合	草药	—	百里香	,	马郁兰	,	圣人	,	细叶芹	,	芹菜

, ['fenl] ,

,	fennel	,
,	茴香	,

此外，还要加入等量的混合香草——百里香、马郁兰、鼠尾草、细叶芹、芹菜、茴香，

& [siː] . [pʊt] [fɜːst][ə; eɪ] [smɔːl] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [ɪn][ðə; ði] ['sɔːspən] ,

&	c	.	Put	first	a	small	lump	of	butter	to	dissolve	in	the	saucepan	,
&	c	.	放	第一的	一个	小的	块	的	黄油	到	溶解	在	这	平底锅	,

等等。先在平底锅里放入一小块黄油，使其融化。

[ænd; ənd] [tʃɒp] ['faɪnli] [ə; eɪ] [ʃə'lɒt] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː]['frɪz(ə)l][ɪn] [ðɪs] ,

and	chop	finely	a	shallot	and	let	it	frizzle	in	this	,
和	劈	精细地	一个	葱	和	让	它	蓬松	在	这	,

将红葱头切碎，放入锅中煸炒。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [hɜːbs] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [səˈfɪʃ(ə)nt] ['vɪnɪgə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)]

then	stir	in	the	parsley	and	herbs	,	and	add	sufficient	vinegar	to	cover
然后	搅拌	在	这	香菜	和	草药	,	和	添加	充足的	醋	到	覆盖

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

然后拌入欧芹和香草，并加入足够的醋将其覆盖。

[drɔː] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ə'saɪd][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [tuː; tə]['æbstrækt][ðə; ði]['fleɪvə(r)]

Draw	the	saucepan	aside	and	let	it	simmer	ten	minutes	to	abstract	the	flavour
画	这	平底锅	旁边	和	让	它	煨	十	分钟	到	抽象的	这	味道

.

:
.

将平底锅移到一边，让它小火慢炖十分钟，以提取味道。

[dʒʌst][bɪˈfɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['wɒntɪd] , [ˌeɪ diː 'diː]['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Just	before	it	is	wanted	,	add	pepper	and	a	pinch	of	salt	,
只是	前	它	是	通缉	,	添加	胡椒	和	一个	捏	的	盐	,

临近出锅时，加入胡椒粉和少许盐。

['ɔːlsəʊ][ə; eɪ] [gʊd] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv][ɔɪl] .

also	a	good	tablespoonful	of	oil	.
还	一个	好的	一汤匙	的	油	.

还要加一大勺油。

[ə; eɪ][jəʊk][ɒv; əv] [eg] , ['ædɪd] ['lɑːstli] , [wɪl] ['slaɪtli] ['θɪkən] [ænd; ənd] [ɪm'pruːv] [ˌaɪ 'tiː] ,

A	yolk	of	egg	,	added	lastly	,	will	slightly	thicken	and	improve	it	,
一个	蛋黄	的	蛋	,	额外	最后	,	将要	轻微地	加厚	和	提升	它	,

最后加入一个蛋黄，会使汤汁稍微浓稠一些，味道也会更好。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['veri] [gʊd] [wɪ'ðaʊt] , [ɪ'speʃəli] [fɔː(r); fə(r)] [brɔɪld] ['herɪŋz] [ænd; ənd] ['mækrəl] .

but	it	is	very	good	without	,	especially	for	broiled	herrings	and	mackerel	.
但	它	是	非常	好的	没有	,	尤其	为了	烤制	鲱鱼	和	鲭鱼	.

但即使不加调料也很好吃，尤其适合烤鲱鱼和鲭鱼。

['æntʃəvi] [sɔːs] . — ['æntʃəvi] [sɔːs] [ɪz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] ['iːzəli] [meɪd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]

Anchovy	Sauce	.	—	Anchovy	sauce	is	quickly	and	easily	made	according	to	the
凤尾鱼	酱	.	—	凤尾鱼	酱	是	迅速地	和	容易地	制成	根据	到	这

['resəpi]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['priːviəs] ['tʃæptə(r)] ([siː] ['letə(r)][ə; eɪ]) ,

recipe	given	in	the	previous	chapter	(	see	letter	A	)	,
食谱	给定	在	这	以前的	章	(	看	信	一个	)	,

凤尾鱼酱——凤尾鱼酱的制作方法简单快捷，按照上一章给出的食谱（见A部分）即可。

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ] [rɪtʃə] [sɔːs] [ɪz][dɪ'zaɪəd] , [ðə; ði] ['æntʃəviz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] ['dʒentli][ʌn'tɪl] [ðeɪ]

but	if	a	richer	sauce	is	desired	,	the	anchovies	should	be	boiled	gently	until	they
但	如果	一个	更富有	酱	是	想要的	,	这	凤尾鱼	应该	是	煮沸	轻轻地	直到	他们

[dɪ'zɒlv] .

dissolve	.
溶解	.

但如果想要更浓郁的酱汁，应该将凤尾鱼用小火煮至溶解。

[ðen] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [biː; bi] [streɪnd] ,

Then	the	liquor	be	strained	,
然后	这	酒	是	紧张	,

然后将酒液过滤掉。

['ædɪd] [tuː; tə][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][pleɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] [waɪn] . « -

added	to	a	little	plain	melted	butter	with	a	glass	of	port	wine	.	«	84
额外	到	一个	小的	清楚的	融化	黄油	和	一个	玻璃	的	港口	葡萄酒	.	«	-

加入少许融化的黄油，再配上一杯波特酒。« 84

» [ʃrɪmp] [sɔːs] . — [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ðə; ði][faʊn'deɪʃ(ə)n][ɪz] [ə'gen] " ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

»	Shrimp	Sauce	.	—	For	this	the	foundation	is	again	"	melted	butter	,
»	虾	酱	.	—	为了	这	这	基础	是	再次	"	融化	黄油	,

»虾酱——其基础同样是"融化的黄油"，

" [ænd; ənd][tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ðæt] [ə'laʊ] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ʃrɪmps] .

"	and	to	half	a	pint	of	that	allow	half	a	pint	of	shrimps	.
"	和	到	一半	一个	品脱	的	那	允许	一半	一个	品脱	的	虾	.

"其中半品脱就等于半品脱的虾。"

[pɪk] [ɒf] [hedz] , [teɪlz] , [ænd; ənd] [ʃelz] , [ænd; ənd][let][ðə; ði] ['bɒdɪz] [stjuː] ['dʒentli][ɪn][ðə; ði] [sɔːs] ,

Pick	off	heads	,	tails	,	and	shells	,	and	let	the	bodies	stew	gently	in	the	sauce	,
挑选	离开	头部	,	尾巴	,	和	贝壳	,	和	让	这	身体	炖	轻轻地	在	这	酱	,

去掉头、尾和壳，把剩下的部分在酱汁里小火慢炖。

[bʌt; bət][nɒt] [bɔɪl] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] ['hɑːd(ə)n] .

but	not	boil	,	or	they	will	harden	.
但	不是	熬	,	或者	他们	将要	硬化	.

但不要煮沸，否则它们会变硬。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] - [dʒuːs] , [ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv] ['æntʃəvi]

Add	**a**	**pinch**	**of**	**cayenne**	**pepper**	**,**	**a**	**little**	**lemon**	**-**	**juice**	**,**	**a**	**drop**	**of**	**anchovy**
添加	一个	捏	的	辣椒	胡椒	,	一个	小的	柠檬	-	汁	,	一个	降低	的	凤尾鱼

['es(ə)ns] ,

essence	**,**
本质	,

加入少许辣椒粉、少许柠檬汁和一滴凤尾鱼精华。

[ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

and	**salt**	**to**	**taste**	**.**
和	盐	到	品尝	.

加盐调味。

['lɒbstə(r)] [sɔːs] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] ,

Lobster	**Sauce**	**can**	**be**	**made**	**in**	**the**	**same**	**way**	**,**
龙虾	酱	能	是	制成	在	这	相同的	方式	,

龙虾酱也可以用同样的方法制作。

['juːzɪŋ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)] [tɔːn] ['ɪntuː] [fleɪks] ,

using	**a**	**little**	**of**	**the**	**white**	**meat**	**of**	**the**	**lobster**	**torn**	**into**	**flakes**	**,**
使用	一个	小的	的	这	白色的	肉	的	这	龙虾	撕裂	进入	薄片	,

取少量撕成碎片的龙虾白肉，

[ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃrɪmps] , [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['lɒbstə(r)]['bʌtə(r)] .

in	**place**	**of**	**the**	**shrimps**	**,**	**and**	**stirring**	**in**	**a**	**spoonful**	**of**	**lobster**	**butter**	**.**
在	地方	的	这	虾	,	和	搅拌	在	一个	一勺	的	龙虾	黄油	.

用龙虾代替虾仁，并拌入一勺龙虾黄油。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][nɒt] [bɔɪl][ɔː(r)][ðə; ði]['kʌlə(r)] [wɪl] [biː; bi] [spɔɪlt] .

It	**must**	**not**	**boil**	**or**	**the**	**colour**	**will**	**be**	**spoilt**	**.**
它	必须	不是	熬	或者	这	颜色	将要	是	被宠坏了	.

千万不能煮沸，否则会变色。

[tuː; tə] [gɪv] [ðɪs] [sɔːs] [ə; eɪ][strɒŋgə(r)]['fleɪvə(r)][ɒv; əv]['lɒbstə(r)] , [ðə; ði] [ʃel] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] [ɪn]

To	**give**	**this**	**sauce**	**a**	**stronger**	**flavour**	**of**	**lobster**	**,**	**the**	**shell**	**may**	**be**	**boiled**	**in**
到	给	这	酱	一个	更强	味道	的	龙虾	,	这	壳	可能	是	煮沸	在

['wɔːtə(r)] ,

water	**,**
水	,

为了让这种酱汁更有龙虾味，可以将龙虾壳在水中煮一下。

[ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkə(r)] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

and	**the**	**liquor**	**used**	**instead**	**of**	**water**	**.**
和	这	酒	用过的	反而	的	水	.

以及用来代替水的酒。

['fenl] [sɔːs] . — [pɪk] [sʌm; səm] ['fenl] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stɔːk] [ænd; ənd] [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]

Fennel	**Sauce**	**.**	**—**	**Pick**	**some**	**fennel**	**from**	**the**	**stalk**	**and**	**boil**	**it**	**for**	**a**
茴香	酱	.	—	挑选	一些	茴香	从	这	茎	和	熬	它	为了	一个

['mɪnɪt] ,

minute	**,**
分钟	,

茴香酱——摘下一些茴香茎，煮一分钟，

[ðen] [tʃɒp] [ˌaɪ 'tiː] [faɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][sʌm; səm] " ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

then	**chop**	**it**	**fine**	**and**	**add**	**to**	**some**	**"**	**melted**	**butter**	**.**
然后	劈	它	美好的	和	添加	到	一些	"	融化	黄油	.

然后将其切碎，加入一些融化的黄油中。

" [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ðə; ði][lɑːst] [θɪŋ] .

"	**Stir**	**in**	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**the**	**last**	**thing**	**.**
"	搅拌	在	这	蛋黄	的	一个	蛋	这	最后的	事物	.

最后拌入一个蛋黄。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [spaɪst] ['vɪnɪgə(r)] [wɪl] [gɪv] ['piːkənsi] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

A	teaspoonful	of	spiced	vinegar	will	give	piquancy	to	it	.
一个	一茶匙	的	加香料	醋	将要	给	辣味	到	它	.

加入一茶匙香料醋会让它更有味道。

['pɑːsli] [sɔːs] . — ['pɑːsli] [sɔːs] [ɪz] ['mɪəli] " ['meltɪd] ['bʌtə(r)] " [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [stɜːd] [ɪn] .

Parsley	Sauce	.	—	Parsley	sauce	is	merely	"	melted	butter	"	with	chopped	parsley	stirred	in	.
香菜	酱	.	—	香菜	酱	是	仅仅	"	融化	黄油	"	和	切碎	香菜	搅拌	在	.

欧芹酱——欧芹酱其实就是融化的黄油拌入切碎的欧芹。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] « -

It	is	an	improvement	«	85
它	是	一个	改进	«	-

这是一项改进« 85

» [tuː; tə][let][ðə; ðɪ] [sɔːs] [bɔɪl][ə; eɪ]['məʊmənt][ɔː(r)] [tuː] ['ɑːftə(r)][tuː; tə] [teɪk] [ɒf] [ðə; ðɪ] [rɔː] ['fleɪvə(r)] .

»	to	let	the	sauce	boil	a	moment	or	two	after	to	take	off	the	raw	flavour	.
»	到	让	这	酱	熬	一个	片刻	或者	二	后	到	拿	离开	这	生的	味道	.

»让酱汁煮沸一两分钟，去除生味。

['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] . — [tuː; tə] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [skreɪpt] ['hɔːsrædɪʃ] [ænd; ənd]

Horseradish	Sauce	.	—	To	two	tablespoonsful	of	finely	-	scraped	horseradish	and
辣根	酱	.	—	到	二	汤匙	的	精细地	-	刮擦	辣根	和

[wʌn][ɒv; əv] [steɪl] [waɪt] ['bredkrʌmz] [ə'laʊ] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] — [ɔː(r)] [njuː] [mɪlk]

one	of	stale	white	breadcrumbs	allow	half	a	pint	of	cream	—	or	new	milk
一	的	陈旧	白色的	面包屑	允许	一半	一个	品脱	的	奶油	—	或者	新的	牛奶

[ænd; ənd] [kriːm] — [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	cream	—	and	a	pinch	of	salt	.
和	奶油	—	和	一个	捏	的	盐	.

辣根酱——将两汤匙细磨辣根和一汤匙陈白面包屑，加入半品脱奶油（或新鲜牛奶和奶油）和一小撮盐。

[let] [ðɪs] [stjuː] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][dʒʌst]

Let	this	stew	for	fifteen	minutes	,	then	stir	in	a	spoonful	of	vinegar	just
让	这	炖	为了	十五	分钟	,	然后	搅拌	在	一个	一勺	的	醋	只是

[bɪˈfɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

before	serving	.
前	服务	.

让这道炖菜炖煮十五分钟，然后在上桌前加入一勺醋。

['gʊzbəri] [sɔːs] , [fɔː(r); fə(r)] ['mækrəl] . — [stjuː] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['gʊsˌberi] [ɪn][ə; eɪ]

Gooseberry	Sauce	,	for	Mackerel	.	—	Stew	half	a	pint	of	gooseberries	in	a
醋栗	酱	,	为了	鲭鱼	.	—	炖	一半	一个	品脱	的	醋栗	在	一个

['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] ['veri] [spʊft] ,

little	water	until	very	soft	,
小的	水	直到	非常	柔软的	,

醋栗酱，佐以鲭鱼——将半品脱醋栗加少量水炖至非常软烂，

[pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ['ɪntuː][ðə; ðɪ] [seɪm] ['kwɒntəti][ɒv; əv] " ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

press	them	through	a	sieve	into	the	same	quantity	of	"	melted	butter	,
按	他们	通过	一个	筛	进入	这	相同的	数量	的	"	融化	黄油	,

将它们通过筛子压入等量的"融化的黄油"中，

" [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] ,

"	add	an	ounce	of	white	sugar	,
"	添加	一个	盎司	的	白色的	糖	,

加入一盎司白砂糖，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] - [dʒuːs][tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ][naɪs] [griːn] ['kʌlə(r)] .

and	a	spoonful	of	spinach	-	juice	to	give	a	nice	green	colour	.
和	一个	一勺	的	菠菜	-	汁	到	给	一个	好的	绿色的	颜色	.

再加一勺菠菜汁，使其呈现漂亮的绿色。

[eg] [sɔːs] . — [fɜːst] [weɪ] : [meɪk] [sʌm; səm] [gʊd] " ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
Egg Sauce . — First Way : Make some good " melted butter ,
蛋 酱 . — 第一的 方式 : 制作 一些 好的 " 融化 黄油 ,

蛋酱——第一种方法：制作一些美味的"融化黄油"，

" [stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [kʌt] [ʌp] [smɔːl] ,
" stir into it two or three hard - boiled eggs which have been cut up small ,
" 搅拌 进入 它 二 或者 三 难的 - 煮沸 鸡蛋 哪个 有 到过 切 向上 小的 ,

"将两三个切成小块的煮熟鸡蛋拌入其中，

[ænd; ənd]['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [wel] .
and season it well .
和 季节 它 出色地 .

并充分调味。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ðɪ]['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv][ə; eɪ] [freʃ] [eg] .
Just before serving stir in the beaten yolk of a fresh egg .
只是 前 服务 搅拌 在 这 被打败 蛋黄 的 一个 新鲜的 蛋 .

上菜前拌入新鲜鸡蛋的蛋黄。

['sekənd] [weɪ] ([fɔː(r); fə(r)][kəʊld] [fɪʃ]) : [biːt] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [freʃ] [egz] ,
Second Way (for cold fish) : Beat the yolks of two fresh eggs ,
第二 方式 (为了 寒冷的 鱼) : 打 这 蛋黄 的 二 新鲜的 鸡蛋 ,

第二种方法（用于冷鱼）：将两个新鲜鸡蛋的蛋黄打散，

[stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪkst] [sɔːlt]
stir in a teaspoonful of made mustard , half a teaspoonful of mixed salt
搅拌 在 一个 一茶匙 的 制成 芥末 , 一半 一个 一茶匙 的 混合 盐
[ænd; ənd]['pepə(r)] ,
and pepper ,
和 胡椒 ,

拌入一茶匙芥末酱、半茶匙盐和胡椒粉混合物，

[ænd; ənd][baɪ] [dɪ'griːz] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ɒv; əv]['sæləd][ɔɪl][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] « -
and by degrees two tablespoonsful of salad oil and one of « 86
和 经过 学位 二 汤匙 的 沙拉 油 和 一 的 « -

逐渐加入两汤匙沙拉油和一汤匙« 86

» ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] .
» tarragon vinegar .
» 龙蒿 醋 .

龙蒿醋。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɒv; əv][ðə; ðɪ] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [kriːm] .
It should be of the consistency of cream .
它 应该 是 的 这 一致性 的 奶油 .

它的稠度应该像奶油一样。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz]['ɔːlməʊst][aɪ'dentɪk(ə)l] [wɪð] " [ˌmeɪə'neɪz] " [sɔːs] , [ænd; ənd][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [griːn]
This sauce is almost identical with " Mayonnaise " sauce , and to make a green
这 酱 是 几乎 完全相同的 和 " 蛋黄酱 " 酱 , 和 到 制作 一个 绿色的
[ˌmeɪə'neɪz] [ˌeɪ diː 'diː] ['faɪnli] - [mɪnst] [tʃaɪvz] ,
mayonnaise add finely - minced chives ,
蛋黄酱 添加 精细地 - 剁碎 细香葱 ,

这种酱汁几乎和"蛋黄酱"一模一样，要做成绿色蛋黄酱，只需加入切碎的细香葱即可。

['pɑːsli] , ['tʃɜːvɪl] , [ænd; ənd] [kres] .
parsley , chervil , and cress .
香菜 , 细叶芹 , 和 豆瓣菜 .

欧芹、细叶芹和豆瓣菜。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] . — [melt] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [slaɪs] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [tə'mɑːtəʊz]

Tomato	Sauce	.	—	Melt	an	ounce	of	butter	,	and	slice	one	or	two	tomatoes
番茄	酱	.	—	熔化	一个	盎司	的	黄油	,	和	片	一	或者	二	西红柿

['θɪnli] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ,

thinly	into	it	,
薄薄的	进入	它	,

番茄酱——融化一盎司黄油，将一两个番茄切成薄片放入黄油中，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [ʃə'lɔts] .

add	one	or	two	shallots	.
添加	一	或者	二	小葱	.

加入一到两个小葱。

[let] [ðiːz] [stjuː] [tɪl] [kwaɪt] [spft] , [ðen] [pres] [θruː] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] [sɪv] .

Let	these	stew	till	quite	soft	,	then	press	through	a	wire	sieve	.
让	这些	炖	直到	相当	柔软的	,	然后	按	通过	一个	金属丝	筛	.

将它们炖至软烂，然后用筛子压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ðɪs] [pjʊ'reɪ] , ['plenti] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,

Add	a	little	more	butter	to	this	purée	,	plenty	of	salt	and	pepper	,
添加	一个	小的	更多的	黄油	到	这	菜泥	,	很多	的	盐	和	胡椒	,

在果泥中加入少许黄油、大量的盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] .

and	a	spoonful	of	vinegar	.
和	一个	一勺	的	醋	.

再加一勺醋。

[meɪk] ['θʌrəli] [hɒt] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Make	thoroughly	hot	before	serving	.
制作	彻底	热的	前	服务	.

上桌前务必彻底加热。

[rɪ'gɑːd] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [hæd; həd] [tuː; tə] ['kɒntrɑːst] [ɒv; əv] ['kʌlə(r)] [ɪn] ['gɑːnɪʃɪŋ] [ɔːl] ['dɪʃɪz] .

Regard	should	always	be	had	to	contrast	of	colour	in	garnishing	all	dishes	.
看待	应该	总是	是	有	到	对比	的	颜色	在	装饰	全部	菜肴	.

在装饰所有菜肴时，都应该注意色彩对比。

[weə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [mɑːskt] [ɪn] [waɪt] [sɔːs] ,

Where	the	fish	is	masked	in	white	sauce	,
在哪里	这	鱼	是	戴面具	在	白色的	酱	,

鱼肉被白酱掩盖了，

[ðə; ði] [ˌɪntrə'dʌkʃn] [ɒv; əv] ['sʌmθɪŋ] [red] [ə'mʌŋst] [ðə; ði] [griːn] ['gɑːnɪʃɪŋ] [ɪz] [ə; eɪ] [rɪ'liːf] [tuː; tə]

the	introduction	of	something	red	amongst	the	green	garnishing	is	a	relief	to
这	介绍	的	某物	红色的	在	这	绿色的	装饰	是	一个	宽慰	到

[ðə; ði] [aɪ] .

the	eye	.
这	眼睛	.

在绿色的装饰中加入一些红色，会让人眼前一亮。

['flaʊəz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [sə'plaɪ] [ðɪs] ['niːdfl] [tʌtʃ] [ɒv; əv] ['kʌlə(r)] , ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['biːtruːt] ,

Flowers	may	be	used	to	supply	this	needful	touch	of	colour	,	slices	of	beetroot	,
花朵	可能	是	用过的	到	供应	这	需要	触碰	的	颜色	,	切片	的	甜菜根	,

鲜花可以用来增添这必要的色彩，甜菜根片也可以。

[ɔː(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [strɪps] [ɒv; əv] [bɔɪld] ['kærət] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [braɪt] [prɔːnz] , [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] ['tʃɪliz] , &

or	a	few	strips	of	boiled	carrot	,	or	a	few	bright	prawns	,	one	or	two	chilies	,	&
或者	一个	很少	条状物	的	煮沸	胡萝卜	,	或者	一个	很少	明亮的	对虾	,	一	或者	二	辣椒	,	&

[siː] .

c	.
c	.

或者几条煮熟的胡萝卜丝，或者几只鲜亮的虾仁，一两个辣椒等等。

[ɪf] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['sæmən] , ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði] [braɪt] ['kʌlə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] ,

If	a	portion	of	salmon	,	showing	the	bright	colour	of	the	meat	,
如果	一个	部分	的	三文鱼	,	显示	这	明亮的	颜色	的	这	肉	,

如果是一块鲑鱼，展现出鱼肉鲜亮的颜色，

[ɪz] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [tuː; tə] [biː; bi] [trɪmd] ,

is	the	dish	which	has	to	be	trimmed	,
是	这	盘子	哪个	有	到	是	修剪过的	,

是需要修整的那道菜，

[ə; eɪ] [fjuː] [maʊndz] [ɒv; əv] [skreɪpt] ['hɔːsrædɪʃ] ['ɔːltəneɪtɪŋ] [wɪð] [tʌfts] [ɒv; əv] ['kɜːli] ['pɑːsli] [lʊks]

a	few	mounds	of	scraped	horseradish	alternating	with	tufts	of	curly	parsley	looks
一个	很少	土堆	的	刮擦	辣根	交替	和	簇绒	的	卷曲	香菜	看起来

[wel] . « -

well	.	«	87
出色地	.	«	-

几堆刮下来的辣根和几簇卷曲的欧芹交错摆放，看起来不错。« 87

» [fɔː(r); fə(r)] [fraɪd] [fɪʃ] — [səʊls] , ['fɪlɪt] , ['lɒbstə(r)] ['kʌtlits] , & [siː] . ,

»	For	fried	fish	—	soles	,	fillets	,	lobster	cutlets	,	&	c	.	,
»	为了	油煎	鱼	—	鞋底	,	鱼片	,	龙虾	肉饼	,	&	c	.	,

»炸鱼——鳎鱼、鱼片、龙虾排等等，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betə(r)] [tuː; tə] [fraɪ] [ðə; ði] ['pɑːsli] [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðeə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] .

it	is	better	to	fry	the	parsley	which	is	used	for	their	garnishing	.
它	是	更好的	到	炒	这	香菜	哪个	是	用过的	为了	他们的	装饰	.

最好将用于装饰的欧芹炒一下。

['dʌb(ə)l] - [kɜːld] ['pɑːsli] , [wel] [draɪd] , [θrəʊn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] ['bɑːskɪt] [ænd; ənd] [plʌndʒd] ['ɪntuː]

Double	-	curled	parsley	,	well	dried	,	thrown	into	a	wire	basket	and	plunged	into
双倍的	-	卷曲	香菜	,	出色地	干燥	,	抛掷	进入	一个	金属丝	篮子	和	暴跌	进入

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] ,

the	boiling	fat	,
这	沸腾	胖的	,

将双卷欧芹晾干，放入铁丝篮中，然后浸入沸腾的油脂中。

[fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['mɪnɪt] ['əʊnli] , [ɪz] [ðə; ði] [weɪ] [tuː; tə] [əb'teɪn] [ðɪs] .

for	one	minute	only	,	is	the	way	to	obtain	this	.
为了	一	分钟	仅有的	,	是	这	方式	到	获得	这	.

只需一分钟，就能获得它。

[krɪsp] , [fraɪd] ['kruːtɔnz] [ɒv; əv] [bred] , ['taɪni] [pə'teɪtəʊ] [bɔːlz] , [raɪs] [bɔːlz] , [slaɪst] ['lemənz] , [smɔːl]

Crisp	,	fried	croutons	of	bread	,	tiny	potato	balls	,	rice	balls	,	sliced	lemons	,	small
脆	,	油煎	烤面包丁	的	面包	,	微小的	土豆	球	,	米	球	,	切片	柠檬	,	小的

[braɪt] [tə'mɑːtəʊz] ,

bright	tomatoes	,
明亮的	西红柿	,

酥脆的炸面包丁、小土豆球、米饭团、柠檬片、鲜亮的小番茄

[ænd; ənd] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] , [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] ['eksələnt] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] [p'ɜːpəsɪz] .

and	slices	of	hard	-	boiled	egg	,	are	all	excellent	for	garnishing	purposes	.
和	切片	的	难的	-	煮沸	蛋	,	是	全部	出色的	为了	装饰	目的	.

切片的煮鸡蛋也都非常适合用作装饰。

[fɪʃ] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [beɪkt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] — [ɪk'septɪŋ] ['ɔːlweɪz] [ðæt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn]

Fish	that	has	been	baked	in	the	oven	—	excepting	always	that	which	has	been
鱼	那	有	到过	烘焙	在	这	烤箱	—	除外	总是	那	哪个	有	到过

[dʌn] [ˌeɪ 'juː] ['grætæn] ,

done	au	gratin	,
完毕	au	焗烤	,

烤箱烤制的鱼——除了焗烤鱼之外，

[ænd; ənd] [wɪtʃ] [rɪ'kwaɪəz] [nəʊ] ['gɑːnɪʃ] — [wɪl] ['ɒf(ə)n] [biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [lʊk] ['veri] ['prɪti] [ɪf] [ə; eɪ]

and	which	requires	no	garnish	—	will	often	be	made	to	look	very	pretty	if	a
和	哪个	需要	不	装饰	—	将要	经常	是	制成	到	看	非常	漂亮的	如果	一个

[fjuː] ['fænsi] [ʃeɪps] [biː; bi] [stæmpt] [aʊt] [ɒv; əv] [kʊkt] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

few	fancy	shapes	be	stamped	out	of	cooked	vegetables	,
很少	想要	形状	是	盖章	出去	的	煮熟	蔬菜	,

而且无需任何装饰——如果用煮熟的蔬菜压出一些漂亮的形状，通常也会显得非常美观。

[seɪ] [ðə; ði] [red] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kærət] , [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tɜːnɪp] , ['taɪni] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['kɒliflaʊə(r)] ,

say	the	red	of	a	carrot	,	the	white	of	a	turnip	,	tiny	sprigs	of	cauliflower	,
说	这	红色的	的	一个	胡萝卜	,	这	白色的	的	一个	芜菁	,	微小的	枝条	的	菜花	,

比如胡萝卜的红色，芜菁的白色，还有小小的花椰菜嫩芽。

& [siː] . , ['ɔːlweɪz] ['juːzɪŋ] [griːn] ['pɑːsli] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] [ɒf] [ðə; ði] ['aʊtə(r)] [edʒ] .

&	c	.	,	always	using	green	parsley	to	finish	off	the	outer	edge	.
&	c	.	,	总是	使用	绿色的	香菜	到	结束	离开	这	外	边缘	.

等等，最后总是用绿欧芹装饰外缘。

[weə(r)] [ðeə(r)] [ɪz] [ðə; ði] [wɪl] [tuː; tə] [duː; də] [ˌaɪ 'tiː] ,

Where	there	is	the	will	to	do	it	,
在哪里	那里	是	这	将要	到	做	它	,

只要有意愿去做，

[miːnz] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] ['lækɪŋ] [weə'baɪ] [ðə; ði] ['sɪmplɪst] [dɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [lʊk] ['elɪgənt]

means	will	not	be	lacking	whereby	the	simplest	dish	may	be	made	to	look	elegant
方法	将要	不是	是	缺乏	由此	这	最简单的	盘子	可能	是	制成	到	看	优雅的

.

:

.

将不乏各种方法，使最简单的菜肴也能显得精致优雅。

[ʌn'wɪn] ['brʌðəz]

UNWIN	BROTHERS
安温	兄弟

安文兄弟

['woʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['lʌndən] .

WOKING	AND	LONDON	.
沃金	和	伦敦	.

沃金和伦敦。

[træns'kraɪbə(r)] [nəʊt]

Transcriber	Note
转录员	笔记

转录者注释

[ˌhaɪfə'neɪʃn] [wɒz; wəz] ['stændədaɪzd] [tuː; tə] [ðə; ði] [məʊst] ['kɒmənli] [juːst] ['vɜːʃ(ə)n] .

Hyphenation	was	standardized	to	the	most	commonly	used	version	.
连字符	曾是	标准化	到	这	最多	通常	用过的	版本	.

连字符格式已标准化为最常用的格式。

[sʌm; səm] ['æksents; æk'sents] [wɜː(r); wə(r)] [kə'rektɪd] [ænd; ənd] [wʌn] ['ædɪd] [fɔː(r); fə(r)] [kən'sɪstənt] ['juːsɪdʒ] .

Some	accents	were	corrected	and	one	added	for	consistent	usage	.
一些	口音	是	已更正	和	一	额外	为了	持续的	用法	.

修正了一些重音符号，并添加了一个重音符号以保持一致性。

[ðə; ði] ['meʒəmənt] " [nɒb] " ([smɔːl] [ə'maʊnt]) [wɒz; wəz] [rɪ'teɪnd] ['rɑːðə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['kʌrənt]

The	measurement	"	nob	"	(	small	amount	)	was	retained	rather	than	the	current
这	测量	"	旋钮	"	(	小的	数量	)	曾是	保留	相当	比	这	当前的

" [nɒb] " .

"	knob	"	.
"	旋钮	"	.

保留了测量"旋钮"（小量），而不是当前的"旋钮"。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神